

1 Chef de Bar / Barmanagement mit IHK Vorbereitung

Veranstaltungsinformationen

Bildungsart:	Gesetzlich/gesetzesähnlich geregelte Fortbildung/Qualifizierung
Abschluss:	Zertifikat der BarAkademie Berlin, Zertifikat über die HACCP-Hygieneunterweisung nach EU-Richtlinien, optional IHK-Zertifikat "Gepr. Barmixer(in)"
Abschlussbezeichnung	"Certified Bartender", Chef de Bar
Unterrichtsform:	Vollzeit
Schulart:	Einrichtung der beruflichen Weiterbildung
Veranstaltungsnummer	922/204/2017
Prüfende Stelle	BarAkademie Berlin / opt. IHK Berlin

Veranstaltungsort

BarAkademie Berlin
Lahnstraße 23
12055 Berlin

Telefon: 030/95595795
Telefax: 030/95595796
Internet <http://barakademie.eu/anreise.php>
E-Mail: info@barakademie.eu

Bildungsanbieter:

BarAkademie Berlin
Lahnstraße 23
12055 Berlin

Bundesland: Berlin
Telefon: 030/95595795
Telefax: 030/95595796
Internet: <http://www.barakademie.eu>
E-Mail: info@barakademie.eu
Hinweise zur Adresse Sie finden uns im verspiegelten Gebäude direkt an der Lahnstr.
Infomaterial des BAN <http://www.barakademie.eu>

Kosten/Gebühren/Förderung

Förderung: Förderung mit Bildungsgutschein
Sonstige Förderung: Förderung über Bildungsgutschein möglich
Förderung über Bildungsprämie möglich
Förderung mittels WeGebAU Förderprogramm
Förderung über BfD möglich

Dauer und Termine

Beginn der Veranstaltung 13.11.2017
Ende der Veranstaltung 09.02.2018
Individueller Einstieg Nein
Anmeldeschluss 13.11.2017
Unterrichtszeiten: Montag - Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr

Sonstiges

D 63322-901 Barmixer, Barkeeper/Barmixerin, Barkeeperin
D 63393-901 Barmeister/Barmeisterin

Teilnehmer: 4 maximal 15
Zusatzqualifikation HACCP Zertifikat - gesetzlich vorgeschriebene Hygieneunterweisung für Personal im Lebensmittelbereich

Zielgruppe: Erfahrende Personen aus der Gastronomie mit der Motivation sich an der Bar weiterzuentwickeln.

Inhalte

Als Chef de Bar / Barmanager stehen Sie für den operativen Bereich an der Bar sowie den administrativen Tätigkeiten im Backoffice, unter anderem mit Führungsverantwortung im Betrieb, zur Verfügung.

Sofern vorhanden, ist der Chef de Bar/ Barmanager dem F&B-Manager unterstellt.

Im Kurs werden alle wichtigen Inhalte an Sie vermittelt. Angefangen von verschiedenen Lern- und Lehrmethoden und Psychologie geht es in den Bereich der klassischen Bar.

In den ersten 4 Wochen bereiten wir Sie im Modul 1 auf die externe Prüfung zum/zur "Geprüften Barmixer/in" der IHK vor. Lernen Sie die verschiedenen Getränke-Herstellungstechniken, Grundlagen des Barservices sowie Standardrezepturen internationaler Mixgetränke. Der Bereich Spirituosen- und Warenkunde ist ein Schwerpunkt in diesem Modul: "Welche qualitativen Unterschiede gibt es bei den Spirituosen, z.B. Rum, Wodka und Gin, warum trank James Bond seinen Martini immer geschüttelt und wann verwendet man Nektar anstelle von Saft?"

Um den Unterricht noch praxisnäher zu gestalten, wurden diverse Fachführungen in den Kurs integriert. Nach diesen 4 Wochen intensiven Unterrichts legen Sie die schriftliche und praktische Zertifikatsprüfung an der BarAkademie Berlin zum "Certified Bartender" ab.

In den folgenden Wochen werden im Modul 2 die wichtigen grafischen Umsetzungen an der Bar gelehrt. Einführung in Photoshop, Logoerstellung, Getränkekartenlayout, Farbenlehre etc. Der Bereich Marketing mit den wichtigen Gebieten wie Social Media, Webseitenerstellung, Blog & Co wird Sie begleiten. Das Modul schließt mit einer Präsentation des eigenen Geschäftsmodells vor einer fachkundigen Jury ab. Im Bereich Veranstaltungsplanung organisieren Sie als Gruppenarbeit ein Event im Rahmen des zweiten Moduls. Hierzu erlernen Sie die Kostenkalkulation, Umsetzungsmöglichkeiten und Praktiken aus dem Eventmanagement.

Im dritten Modul werden Sie in die grundlegende Betriebswirtschaftslehre eingeführt. Lernen Sie in 4 Wochen die Grundlagen für eine optimale Kalkulation an der Bar, Umsetzung von Zielsetzungen im Betrieb und eine ausgewogene Kostenkalkulation von Personal und Rohstoffen sowie Ermittlung des Break Even Point.

Kursinhalte:**Theoretische Grundlagen (Modul 1):**

Lern- und Arbeitsmethoden
Geschichte der Bar / des Cocktails
verschiedene Bartypen
Regeln bei der Arbeit an der Bar
Jugend-, Arbeits- und Umweltschutz
Schutzmaßnahmen zur Gefahrenvermeidung
HACCP-Schulung
Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen
Gastronomische Fachbegriffe
Berufsbekleidung
Sicherheitsbekleidung
Aufnahme von Bestellungen & Rechnungslegung
Veranstaltungsplanung
Getränk Kunde
Cocktail Kunde
Menügestaltung
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
Kunden- und Beschwerdemanagement

Fachkunde "Bar" (Modul 1):

Fachenglisch
Fachfranzösisch
Fachspanisch
Lagerlogistik
Gästabellungen
Gästabrechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen
Nacharbeiten
Wirtschaftlicher Einsatz von Ge- und Verbrauchsgütern

Warenkunde (Modul 1):

Herstellung von Alkohol / Destillation
Grundspirituosen der Bar
alkoholische und alkoholfreie Getränke
Aufgussgetränke
Früchte und Zutaten der Bar
Charakteristik der Cocktailgruppen
Rezepturenlehre

Praktische Seminareinheiten (Modul 1):

Einsatz von Bargeräten und Tools
Mix - und Zubereitungstechniken
Mise-en-place / Barstockvorbereitung
Herstellung verschiedener Cocktails und Drinks
Präsentationsmethoden
Speedtraining
Teeschulung
Kaffeeschulung
Verkostung von Spirituosen
Barservice
Bartraining
Molekulare Techniken

Fachkunde "Grafik / Layout" (Modul 2):

Einführung Photoshop
Farbenlehre
Typografie
Corporate Identity (CI)
Corporate Design (CD)
Logoerstellung
Layout von Getränkekarten

Fachkunde "Event" (Modul 2):

Grundlagen der Veranstaltungsplanung
Kostenkalkulation
Outsourcing
Eventplanung

Fachkunde "Marketing" (Modul 2):

Grundlagen Marketing

Druckausgabe: 1 Veranstaltungen

Marktforschung
Analyse
Positionierung
Segmentierung
Produktpolitik
Kontrahierungspolitik
Distributionspolitik
Kommunikation
Public Relations
Kommunikationspolitik
Strategien
Kaufentscheidungen
Relationship Marketing

Fachkunde "Betriebswirtschaftslehre" (Modul 3):

Preisfindung
Marktpreis
Angebot & Nachfrage
Prinzipien wirtschaftlichen Handelns

Fachkunde "Personalmanagement" (Modul 3):

Personalplanung
Personalführung
Personalmotivation
Personalkostenplanung

Fachkunde "Kalkulation" (Modul 3):

Zuschlagskalkulation
Kalkulationsfaktor
Target Costing
Fixe Aufschlagskalkulation
BWA-Kennzahlen
Kostenrechnung
Deckungsbeitragsrechnung
Einkommenssteuerberechnung
Personalkostenrechnung
Break-Even-Point-Berechnung
Kalkulation auf Grundlagen der Dehoga
URL <http://barakademie.eu/k-chef-de-bar.php>

Veröffentlichungsinformationen

Aktualisiert am 26.07.2017 Veranstaltungs-ID 36061622 Bildungsanbieter-ID 115179