



## Das große Lehrbuch der Barkunde

vermittelt durch fundiertes und im beruflichen Alltag erprobtes Fachwissen das professionelle Einmaleins dieses interessanten Metiers. Das einzigartige Handbuch mit seiner praxisnahen Übersicht der Barkunde bietet Auszubildenden und Berufseinsteigern den unverzichtbaren fachlichen Background. Barkeeper, Barmeister und Barmanager werden diesen Leitfaden, in dem wertvolles Standardwissen prägnant und praxisgerecht aufbereitet ist, zu schätzen wissen.



### Die wichtigsten Themen im Überblick:

- Der Arbeitsplatz Bar
- Handwerkszeug und Ausrüstung
- Barmaße und Mengenangaben
- Der Barstock
- Garnituren
- Grundherstellungsarten der American Drinks
- Klassische Technologien in Ablauf und Bewertung
- Freestyle-Techniken und Speedtraining
- Bar-Setup und Cleanup
- Klassische und moderne Getränkegruppen
- Barkarte und Baraktionen
- Preiskalkulation
- Warenkunde
- Showmixen und Barzauberei
- Cocktailcatering
- Existenzgründung – Meine eigene Bar



Über 160 Rezepte aus allen Getränkegruppen – von Aperitifs bis Zooms – vervollständigen dieses umfassende Werk.



Uwe Voigt, Leiter der Barschule Rostock und Autor dieses Fachbuchs, gründete 1992 die Barschule Rostock, American Cocktail College. Seine vielfältigen Erfahrungen in der Ausbildung von Barkeperern, sein ausgeprägtes Engagement für den Fachberuf sowie seine intensive Auseinandersetzung mit dem gesamten Spektrum dieses Arbeitsfeldes fließen in dieses Fachbuch ein und machen es zu einem unverzichtbaren Standardwerk für alle, die sich in diesem Berufsfeld qualifizieren wollen.

ISBN 3-87516-736-8



9 783875 167368