

# Special education – the best way



Erste  
staatl. anerkannte  
Barschule  
Deutschlands  
seit 1992

Weiterbildung  
für Profis



## Master of Bartending, Wine & Spirits International

Internationaler Einsatz: Vorbereitung für die weltweite Karriere

### Seminarbeschreibung

Starten Sie Ihre internationale Karriere, bringen Sie Ihre berufliche Qualität auf ein hohes Niveau!

In Führungspositionen werden neben den hohen fachlichen Fähigkeiten im Bartending fachübergreifendes Denken und betriebswirtschaftliches Know-how gefordert. Mit Kenntnissen im Personalmanagement, Marketingstrategien, Führungsverhalten und Führungserfolge werden Sie sich entscheidende Vorteile sichern. **Ziel: Internationale Führungsposition im Barmanagement**



AZ: 489881

Infos zu den Kursgebühren, Terminen und Unterkunfts-  
möglichkeiten finden sie unter [www.barschule.de](http://www.barschule.de)

# Special education – the best way

## Inhalt

### Fachtheorie

- › Geschichte der Bar mit Entwicklung der Drinks
- › Professionelles Handwerkzeug und Ausrüstung, internationale Bargläser, Barzubehör, Barmaschinen
- › Der Arbeitsplatz Bar, das Bar-Set up, Close down
- › Internationale Waren- und Getränkekunde im Überblick (Spirituosen, Liköre, Champagne, Weine, Qualitätsschaumweine, alkoholfreie Getränkegruppen)
- › Einteilung der Getränkegruppen
- › Internationale und neue Herstellungsverfahren und -techniken
- › Barspezifische Anwendung von USPH und HACCP
- › Die Barkarte (Aufbau, Einteilung, Grundregeln des Gesetzgebers)

### Fachpraxis

- › Entstehung, Geschichte und Entwicklung der Barkultur
- › Professionelles Handwerkzeug und Ausrüstung, internationale Bargläser, Barmaschinen
- › Der Arbeitsplatz Bar, Set up, Close down, Arbeitsplatzorganisation
- › Klassische und moderne Getränkegruppen
- › Klassisches und „american free style mixing“
- › Vorteile der „American Bar“
- › Herstellungsverfahren und moderne Arbeitstechnologie in praktischer Anwendung
- › Internationale Waren- und Getränkekunde mit Tastings und Sensorik - Seminaren
- › Destillation (Grundlagen, Verfahren, Varianten)
- › Neue Trends, Molekulare und Cuisine Style Cocktails American
- › Bartending, American Drink Groups, Vorteile der „American Bar“
- › Entwicklung von Rezepturen
- › Erstellen neuer Rezepte für Cocktails, alkoholfreie Cocktails
- › Entwicklung von Rezepturen und Eigenkreationen einschließlich Warenanforderung und Kalkulationen
- › Bewertung von Drinks (Degustationen)
- › Siegerdrinks nationaler und internationaler Wettbewerbe
- › Whisky & Whiskey-Seminar
- › Kaffee- und Tee Seminare in Praxis mit Verkostung
- › Barman & Customer
- › Freestyle-Techniken und Speed Training
- › Barspezifische Anwendung von USPH und HACCP
- › Die Barkarte (Aufbau, Einteilung, Grundregeln des Gesetzgebers)
- › Beratung, Verkauf und Betreuung von besonderen Gästekreisen
- › Reklamationsverhalten
- › Flair Bartending und Entertainment
- › Das Management in der Gastronomie Spezialgebiet Bar
- › Betriebswirtschaftslehre im Gastgewerbe
- › Gastgewerbliche Unternehmen im wirtschaftlichen Umfeld
- › Recht im Gastgewerbe international
- › Steuern im Gastgewerbe international
- › Personalmanagement in der modernen Gastronomie
- › Leistungsbeurteilung und Teambildung
- › Führungsverhalten, Führungstechniken, Führungserfolg
- › Arbeitsrecht (DE, Österreich, Schweiz, USA-Einführung, Gesetze)
- › Marketing Grundlagen für die erfolgreiche Gastronomie
- › Entstehung, Entwicklung, der Marketing-Management-Prozess
- › Beschwerdemanagement und Reklamationsverhalten

### Zugangsvoraussetzungen

- › Berufsabschluss + 2 Jahre Vollzeit Tätigkeit als Barkeeper oder
- › Abschluss Gepr. Barmixer IHK + 1 Jahr in Vollzeit-Barkeeper ohne Berufsabschluss, Nachweis 4 J. Vollzeit Tätigkeit als Barkeeper

Abweichend von den Zulassungsvoraussetzungen 1. - 3. Absatz kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung rechtfertigen. Die Profiseminare an der Barschule Rostock werden bei den Zugangsvoraussetzungen anerkannt.

## Ansprechpartner

Uwe Voigt

Fon 0381 800 10 46  
Fax 03222 150 51 52  
Mobil 0171 412 96 33  
E-Mail [info@barschule.de](mailto:info@barschule.de)



## Prüfungsteile

- › Fachtheorie Bar in schriftlicher Form
- › BWL, VWL, Personalmanagement, Marketing
- › Fachpraxis Bar Mixen der Drinks, Arbeitsproben, Mixen der Eigenkreation
- › Situationsbezogenes Fachgespräch

## Zielgruppe

Barmixer, Bartender mit Zugangsvoraussetzungen. Teilnehmer mit Interesse für das Arbeitsfeld „Bartender auf See“.

## Seminardauer

4 Wochen in Vollzeit 240 UE  
Anleitendes Selbststudium 30 UE  
Täglich von 08.00 – 17.15 Uhr

## Abschluss

Gemeinschaftszertifikat der SBU (Swiss Barkeeper Union) und der Barschule Rostock.

## Kosten

EUR 2.570,00 (umsatzsteuerfrei)  
zzgl. EUR 150,00 Prüfungsgebühren  
Termine: [www.barschule-rostock.de](http://www.barschule-rostock.de)

## Förderung

Mit Bildungsscheck, BFD der Bundeswehr

## Wichtiger Hinweis

Bei beabsichtigter Inanspruchnahme einer Förderung setzen Sie sich bitte VOR DER BEANTRAGUNG mit uns in Verbindung!

Anträge bzw. Bildungsschecks müssen vor Seminarbeginn bei uns eingegangen sein. Es werden keine Rabatte bzw. Bonuszahlungen bei den Seminargebühren für jegliche Förderungen gewährt.

Bitte denken Sie daran: Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, sichern Sie sich Ihren Platz durch eine rechtzeitige Anmeldung! Die Unterrichtssprache ist deutsch.

## Anmeldung

Die Anmeldung ist schriftlich vorzunehmen und verbindlich. Die Termine und das verbindliche Anmeldeformular finden Sie auf [www.barschule.de](http://www.barschule.de).

Seit über 15 Jahren sind wir ausgewähltes Trainingsinstitut für Qualifizierung und Entwicklung der AIDA Cruises und anerkanntes Ausbildungszentrum.

## Barschule Rostock

American Cocktail College

- staatlich anerkannte Barschule -  
Hundsburgallee 12 | 18069 Rostock