

Geprüfte Barmixer

Strukturierung der schriftlichen Prüfung*

1. Fachkunde Bar allgemein

Besondere Rechtsvorschrift	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 4 Absatz 2 Nr. 1	Bartypen	
§ 4 Absatz 2 Nr. 2	Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz sowie Hygiene	60
§ 4 Absatz 2 Nr. 3	Fachbegriffe	30
§ 4 Absatz 2 Nr. 4	Pflege von Geräten und Ausstattungen	10
		100

2. Waren- und Getränkekunde

Besondere Rechtsvorschrift	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 4 Absatz 3 Nr. 1	Alkoholische Getränke	50
§ 4 Absatz 3 Nr. 2	Alkoholfreie Getränke	40
§ 4 Absatz 3 Nr. 3	Aufgussgetränke	10
§ 4 Absatz 3 Nr. 4	Früchte und Zutaten	10
		100

3. Betriebsabläufe Bar

Besondere Rechtsvorschrift	Qualifikationsinhalt	Punkte ca.
§ 4 Absatz 4 Nr. 1	Kontrolle der Lagerbestände	
§ 4 Absatz 4 Nr. 2	Bestellungen von Waren	40
§ 4 Absatz 4 Nr. 3	Warenannahme und -prüfung	
§ 4 Absatz 4 Nr. 4	Vorarbeiten	30
§ 4 Absatz 4 Nr. 7	Nacharbeiten	
§ 4 Absatz 4 Nr. 5	Gästebestellungen	30
§ 4 Absatz 4 Nr. 6	Gästeabrechnungen und Abrechnung von Tageseinnahmen	
		100

* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.