



Lehrgang zu Erlangung der Beruflichen Qualifikation „Barkeeper/Barkeeperin“

Lernen sie klassische, kombinierte und innovative Mixgetränke und Mischgetränke zuzubereiten, wobei sie auch innovative Cocktailrezepte und solche zur Aufwertung lokaler Produkte entwickeln. Bei der Zubereitung beziehen sie Kunden ein, beraten und leiten sie, indem sie die Unterhaltung auf den Konsum und die Bewerbung der Getränke fokussieren.

Programm:

	Thema	Datum
Modul 1	Barführung und Umgang mit dem Gast (Kommunikation, Verkauf, Beschwerde, Mitarbeiterführung, Rhetorik, Recht/Marketing)	15. – 22. Jänner
Modul 2	Getränk Kunde / Additives (Barkarte, Schankmaße, Spirituosen) (Snacks, Bier, Zigarren, Exkursion)	23. Jänner – 21. Februar
Modul 3	Arbeiten an der Bar (Bar Praxis, Working flair, Latte Art)	27. Februar – 16. März
Prüfung	Schriftliche und Praktische Prüfung	Juni 2024

Zugangsvoraussetzungen: Personen mit einem **Berufsabschluss im einschlägigen Bereich**. Für Personen ohne Berufsabschluss im einschlägigen Bereich sind als Voraussetzung für den Zugang zum Weiterbildungslehrgang eine **zweijährige Arbeitserfahrung** im Sektor sowie das erfolgreiche Absolvieren einer Eingangsprüfung definiert, welche Kompetenzen auf NQR/EQR-Niveau 3 entspricht. Berufsabschlüsse des einschlägigen Bereichs sind das Berufsbefähigungszeugnis sowie das Berufsbildungsdiplom, welche der staatliche Berufsklassifikation 5.2.2.4.0 "Barkellner und Gleichgestellte" zugeordnet werden können.

- Ort:** Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy Meran
- Referent:innen** Jürgen Deibel, Andrea Windstoßer, Emil Oberprantacher, Alfred Mair, Peter Gaudenzi, Markus Steger, Stefan Haneder, Tamara Nadolph, Helmut Stampfl
- Dauer** ca. 145 Stunden
- Gebühr** ca. 600€
- Anmeldung** weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it
www.savoy.berufsschule.it
[Newsletter Savoy](#)

NEU!

