



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 diese, 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

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.

Zertifizierungsprüfung: Zur Erlangung der beruflichen Qualifikation müssen die im Lehrgang erworbenen Kompetenzen anschließend in einer praktisch ausgerichteten Zertifizierungsprüfung nachgewiesen werden. Das Zertifikat ist über das so genannte EQF-Niveau auch in Italien und Europa lesbar. Voraussichtlicher **Termin Juni 2024**.

- Ort:** Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy Meran
- Referent:innen** Jürgen Deibel, Andrea Windstoßer, Emil Oberprantacher, Alfred E. Mair, Peter Gaudenzi, Markus Steger, Stefan Haneder, Tamara Nadolph, Helmut Stampfl, Martina Plaschke, Matia Barkowski, Evelin Schieder, Christian Heiss
- Dauer** 145 Stunden
- Gebühr** 600€
- Anmeldung** weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it
www.savoy.berufsschule.it/de/weiterbildung