

**Besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung
zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin**
(Anlage 20 zur FPO)

geändert durch Artikel 4 der Satzung vom 25.08.2011

Aufgrund der §§ 54, 71 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I Seite 931) – BBiG -; zuletzt geändert durch Artikel 9 b des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl. I Seite 2246), erlässt die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern folgende vom Berufsbildungsausschuss der Kammer am 18. April 2008 nach § 79 Abs. 4 Satz 1 BBiG beschlossene und gemäß §§ 56 Abs. 1 Satz 2, 47 Abs. 1 Satz 2 i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. a), 1 Abs. 2 lit. a) des Gesetzes zur Ausführung des Berufsbildungsgesetzes i. d. F. der Bekanntmachung vom 29. September 1993 (GVBl. S. 754), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 2005 (GVBl. S. 197), vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie mit Schreiben vom 9. Dezember 2008 (Az. IV/5-6005/216/2) genehmigte besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin:

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Barmixer/zur Geprüften Barmixerin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 8 durchführen.
- (2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob die Qualifikation vorhanden ist, folgende im Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Barmixers/einer Geprüften Barmixerin wahrnehmen zu können:
 1. Umgang mit und Beratung von Gästen, Führen von Verkaufsgesprächen
 2. Zubereiten und Servieren von Misch- und Mixgetränken
 3. Servieren und Präsentieren von Getränken und bartyrischen Speisen
 4. Anfordern, Lagern und Verwenden von Verbrauchsgütern
 5. Umgang mit und Pflegen von Gebrauchsgütern
 6. Beherrschen betrieblicher Abläufe
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss „Geprüfter Barmixer/Geprüfte Barmixerin“.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer
 1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis
oder
 2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis
oder
 3. eine mindestens vierjährige Berufspraxis nachweist.

(2) Die Berufspraxis gemäß Abs. 1 sowie die anerkannten Ausbildungsberufe sollen wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Barmixers/einer Geprüften Barmixerin gemäß § 1 Abs. 2 haben.

(3) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 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 zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3

Gliederung und Durchführung der Prüfung

(1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsbereiche:

1. Fachtheorie Bar
2. Fachpraxis Bar

(2) Die Prüfung im Prüfungsbereich „Fachtheorie Bar“ ist schriftlich in Form von drei anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 4 Absatz 5 durchzuführen.

(3) Die Prüfung im Prüfungsbereich „Fachpraxis Bar“ ist schriftlich, praktisch in Form von fünf Arbeitsproben und mündlich in Form eines gastorientierten situationsbezogenen Fachgesprächs gemäß § 5 Absatz 5 bis 7 durchzuführen.

§ 4

Anforderungen und Inhalte des Prüfungsbereichs Fachtheorie Bar

(1) Der Prüfungsbereich „Fachtheorie Bar“ enthält folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Fachkunde Bar allgemein
2. Waren- und Getränkkunde
3. Betriebsabläufe Bar

(2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Fachkunde Bar allgemein“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bar sachgerecht auszustatten und führen zu können. In diesem Zusammenhang können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Bartypen
2. Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits-, Jugend- und Umweltschutz sowie Hygiene
3. Fachbegriffe
4. Pflege von Geräten und Ausstattung

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Waren- und Getränkkunde“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Herkunft, Rohstoffe und Herstellung bartypischer Produkte insbesondere die Herstellung von Misch- und Mixgetränken zu kennen. In diesem Zusammenhang können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Alkoholische Getränke:
 - a) Herkunft
 - b) Rohstoffe
 - c) Herstellung

2. Alkoholfreie Getränke:
 - a) Herkunft
 - b) Rohstoffe
 - c) Herstellung
3. Aufgussgetränke:
 - a) Herkunft
 - b) Rohstoffe
 - c) Herstellung
4. Früchte und Zutaten:
 - a) Herkunft
 - b) Lagerung
 - c) Verarbeitung

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebsabläufe Bar“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den reibungslosen Barbetrieb zu organisieren. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Kontrolle der Lagerbestände
2. Bestellungen von Waren
3. Warenannahme und -prüfung
4. Vorarbeiten
5. Gästebestellungen
6. Gästerechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen
7. Nacharbeiten

(5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß Absatz 1 Nr. 1 bis 3 sind jeweils in Form einer anwendungsbezogenen Aufgabe zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunktes mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Aufgaben soll für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 1 mindestens 30 Minuten, für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 2 mindestens 45 Minuten und für den Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 3 mindestens 30 Minuten betragen. Insgesamt soll die Prüfungsdauer 120 Minuten nicht überschreiten.

(6) Wurden in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfungsleistung gemäß Absatz 1 Nr. 1 bis 3 eine mangelhafte Leistung erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Prüfungsleistung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5

Anforderungen und Inhalte des Prüfungsbereichs Fachpraxis Bar

(1) Der Prüfungsbereich „Fachpraxis Bar“ enthält folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Rezepturen
2. Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren
3. Gästeberatung und Verkauf

(2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Rezepturen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rezepturen einschließlich der Garnituren, Mixtechniken und Gläserverwendung

zu kennen, um Misch- und Mixgetränke fachgerecht herzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Cocktails
2. Sours, Fizzes, Collinses
3. Flips
4. Longdrinks
5. Fancy Drinks
6. Pick me ups
7. Non alcoholic Drinks
8. Hot Drinks

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Aufbau des Arbeitsplatzes, Anwendung von Arbeitstechniken, Präsentieren und Servieren“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, entsprechend des Bedarfs, den Arbeitsplatz übersichtlich und funktionell auszustatten, Rezepturen unter Verwendung der richtigen Arbeitsgeräte fachgerecht umzusetzen, dabei Materialien wirtschaftlich einzusetzen sowie Getränke und Speisen zu präsentieren und zu servieren. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Bedarfsermittlung
2. Mise en place – Bar
3. Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte
4. Abläufe der Mixtechniken
5. Wirtschaftlicher Einsatz von Ge- und Verbrauchsgütern
6. Arbeitsergebnisse kontrollieren
7. Präsentieren und Servieren von Getränken und Speisen
8. Entsorgung von Abfällen
9. Reinigung des Arbeitsplatzes und der -geräte.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Gästeberatung und Verkauf“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Rolle des Gastgebers aktiv wahrzunehmen und Gäste ziel- und sachgerecht zu beraten. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Rolle des Barmixers:
 - a) Gastgeberfunktion
 - b) persönliches Erscheinungsbild
 - c) Hygiene
2. Information über das Angebot:
 - a) Präsentation und Erläuterung der Barkarte
 - b) aktiver Verkauf und Empfehlung
3. Gastorientiertes Verhalten:
 - a) Erwartung von Gästen
 - b) Gästebetreuung
 - c) Gesprächsführung
 - d) Umgang mit Reklamationen

(5) Der Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 1 ist in Form einer schriftlichen Aufgabe zu prüfen. Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Aufgabe soll mindestens 45 Minuten, höchstens jedoch 60 Minuten dauern.

(6) Der Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 2 ist in Form von fünf praxisorientierten Arbeitsproben zu prüfen. Schwerpunkt der ersten Arbeitsprobe sind die Qualifikationsinhalte gemäß Absatz 3 Nr. 1 und 2. Schwerpunkt der weiteren Arbeitsproben ist die Herstellung unterschiedlicher Misch- und Mixgetränke gemäß Absatz 2 Nr. 1 bis 8. Die Arbeitsproben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des Qualifikati-

onsschwerpunkts gemäß Absatz 1 Nr. 2 mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Arbeitsproben soll insgesamt nicht länger als 60 Minuten dauern, wobei die erste Arbeitsprobe nicht länger als 20 Minuten dauern soll.

(7) Der Qualifikationsschwerpunkt gemäß Absatz 1 Nr. 3 ist anschließend in Form eines gastorientierten situationsbezogenen Fachgesprächs zu prüfen. Darüber hinaus sollen die Qualifikationsschwerpunkte gemäß Absatz 1 Nr. 1 und 2 mitberücksichtigt werden. Das Gespräch soll mindestens 15 und höchstens 20 Minuten dauern.

§ 6

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer und die Prüfungsteilnehmerin von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen befreien, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach diesen Prüfungsvorschriften entspricht. Eine vollständige Freistellung oder eine Freistellung von der Prüfung im gastorientierten situationsbezogenen Fachgespräch ist nicht zulässig.

§ 7

Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

- (1) Die Prüfungsleistungen sind einzeln nach Punkten zu bewerten.
- (2) Im Prüfungsbereich „Fachtheorie Bar“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktbewertungen der einzelnen Prüfungsleistungen eine Note zu bilden.
- (3) Im Prüfungsbereich „Fachpraxis Bar“ sind die drei Prüfungsleistungen zusätzlich mit Noten zu bewerten.
- (4) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.
- (5) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 6 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 8

Wiederholung der Prüfung

- (1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet, ist auf Antrag von einzelnen Prüfungsleistungen zu befreien, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen ausgereicht haben.

§ 9
Inkrafttreten

Diese Prüfungsvorschriften treten am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

München, den 15. Januar 2009

Industrie- und Handelskammer
für München und Oberbayern

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Professor Dr. Dr. h.c. mult. Erich Greipl

Peter Driessen