

FlexiBi!



Herzlich willkommen!

GBB

Mauritiuskirchstraße 3
berlin-lichtenberg@gbb.de
030 55153930

Sonnenallee 260
berlin-neukoelln@gbb.de
030 68975710

Drontheimer Straße 32
berlin-wedding@gbb.de
030 49307750

www.gbb.de

Maßnahmenummern:

962/515/17 (Vollzeit)

962/446/17 (Teilzeit)

Servicekraft Bar - Barkeeper/Barmaid

mit individuellem und garantiertem Beginn in Voll- und Teilzeit



Inhalt:

Servicekräfte Bar finden Beschäftigung in der Gastronomie, Hotellerie und Freizeitwirtschaft, z. B. in Hotelbars, Restaurants, Diskotheken, Spielbanken oder Lokalen sowie bei Veranstaltungen mit Barbetrieb. Barkeeper und Barmaids mixen alkoholische und alkoholfreie Cocktails nach internationalen fachlichen Richtlinien und Rezepturen sowie nach eigenen Ideen. Dabei gehen sie auf individuelle Wünsche der Gäste ein. Sie sorgen dafür, dass alle Zutaten und Materialien für die Zubereitung und den Ausschank von Getränken bereitstehen. Weiterhin bereiten sie Heißgetränke zu, setzen Bowlen an, dekorieren Getränke, stellen Snacks wie Erdnüsse oder Oliven bereit und servieren ggf. kleine Imbisse. Zudem erledigen sie verwaltende Aufgaben, führen beispielsweise Kassenabrechnungen und Warenbestandsaufnahmen durch und überwachen die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Die fachtheoretischen Qualifikations-schwerpunkte werden in anwendungsbezo-genen Aufgaben trägerintern geprüft. Mit Abschluss in einem einschlägig anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis kann bei der Vorbereitung zur Weiterbil-dungsprüfung der IHK unterstützt werden.

Kommunikationstraining als auch Ge-schicklichkeitstraining sind oberstes Gebot der Weiterbildung zur Servicekraft Bar. Fachtheoretische Inhalte sind Barfachkun-de, Lagerung, Logistik und Betriebsabläufe

dc02 - 0003-2018-05

ausgewählte Module und Abschnitte:

- Schneller Einstieg in Windows
- Basiskenntnisse Word
- Basiskenntnisse Excel
- Online-Grundlagen
- Basiskenntnisse PowerPoint
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Arbeiten im Service, Grundsätzliches
- Arbeits- und Jugendschutz/Hygienevorschriften im Gastgewerbe
- Gesprächsführung, Gesprächstechniken und Rhetorik
- Kalkulation im Verkauf
- Warenkunde Bargetränke
- Barkunde, Mixtechniken, Mixgeräte und Rezepte
- Konfliktmanagement
- Englisch für Hotel und Restaurant
- Praktisches Kassentraining
- Kassivorgänge abwickeln, Serviceleistungen

sowie Gesundheits-, Jugend- und Umwelt-schutz und Hygiene. Schwerpunkt für alle Servicekräfte im Barwesen ist die Waren- und Getränkekunde.

Das praktische Training konzentriert sich auf Rezepturen einschließlich der Garnitu-ren, Mixtechniken und Gläserverwendung, auf die Arbeitsplatzvor- und -nachberei-tung sowie auf die Gästeberatung und den Verkauf und kann in einem begleitenden Praktikum geübt werden.

