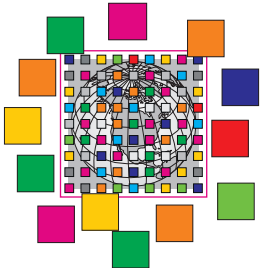


FlexiBil



Herzlich willkommen!

GBB

Eisenbahnstraße 12
15517 Fürstenwalde (Spree)

fuerstenwalde@gbb.de
www.gbb.de
03361 594610



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 Qualifikationsschwerpunkte werden in anwendungsbezogenen Aufgaben trägerintern geprüft. Mit Abschluss in einem einschlägig anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis kann bei der Vorbereitung zur Weiterbildungsprüfung der IHK unterstützt werden.

Kommunikationstraining als auch Geschicklichkeitstraining sind oberstes Gebot der Weiterbildung zur Servicekraft Bar. Fachtheoretische Inhalte sind Barfachkunde, 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 Umweltschutz und Hygiene. Schwerpunkt für alle Servicekräfte im Barwesen ist die Waren- und Getränkekunde.

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

