

# PRÜFUNGSORDNUNG



zum Fernstudium

**CERTIFIED**

**BARTENDER (DHA)**

# PRÜFUNGSORDNUNG

## §1

### ZIEL DER PRÜFUNG, BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Die Teilnehmer/-innen am Fernstudium „Certified Bartender (DHA)“ qualifizieren sich für den professionellen Einsatz im Barbetrieb. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse in Spirituosenkunde und Mixology, beherrschen die Herstellung klassischer und moderner Cocktails, sind im Gästeservice geschult und wenden Hygiene- sowie Verantwortungsstandards sicher an. Durch die Prüfungsmodalitäten soll festgestellt werden, ob die Teilnehmer/-innen für eine professionelle Tätigkeit im Barbetrieb erforderlichen Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen erworben haben. Der Prüfling erwirbt mit dem Bestehen der einzelnen Prüfungen den Abschluss „Certified Bartender (DHA)“.

## §2

### PRÜFUNGSLEISTUNGEN

Für den erfolgreichen Abschluss müssen die Teilnehmer/-innen an Seminaren und Webinaren teilnehmen. Prüfungsleistungen des Fernstudiums „Certified Bartender (DHA)“ sind Onlinetests, eine Fallstudie und eine Lehrprobe. Die Inhalte und Voraussetzungen der einzelnen Module und Zertifikate werden im Folgenden detailliert dargestellt.

Module	
Modul	Voraussetzungen des Moduls
Your Bar Journey: Der perfekte Start in die Barkeeper-Welt	Keine Voraussetzungen
Bar Foundations: Tools, Drinks & Expertise	Teilnahme am Webinar „Bar Talk: Konzepte, Trends und internationale Chancen“ Erfolgreiche Bearbeitung des Onlinetests „Bar Mastery Check: Tools, Drinks & Expertise“
Mastering Skills & Service: Cocktails, Kreativität & Gästelerlebnis	Teilnahme an den Seminaren „Flavour First: Mixen, Schmecken & Experimentieren“ und „From Nose to Sale: Verkosten, Verstehen, Verkaufen“ Erfolgreiche Bearbeitung der Fallstudie „Crafting the Bar Experience: Dein Signature Cocktail & Service“
Bar Excellence: Dein Weg zur Perfektion	Erfolgreiches Bestreben der Abschlussprüfung „Shake, Serve & Impress: Deine Prüfung zur Bar-Exzellenz“

# PRÜFUNGSORDNUNG

Zertifikate	
Zertifikat	Voraussetzungen Zertifikatabschluss
HACCP & Hygiene in der Gastronomie	Erfolgreiche Bearbeitung des Onlinetests „Safe & Responsible“

## §3

### ZERTIFIKATE

- (1) Im Rahmen des Fernstudiums „Certified Bartender (DHA)“ erwerben die Teilnehmer/-innen ein Zertifikat. Um das Zertifikat zu erlangen, müssen die Teilnehmer/-innen die in § 2 genannten Voraussetzungen erfüllen.  
Eine detaillierte Beschreibung der Prüfungsformen erfolgt in §§ 4 ff.
- (2) Alle Abschlussdokumente und Bescheinigungen der Deutschen Hotelakademie werden ausschließlich in deutscher Sprache verfasst.

## §4

### ONLINETESTS

- (1) Onlinetests sind Lernkontrollen, die der Überprüfung der verschiedenen Lehrinhalte dienen. Die Onlinetests befinden sich auf der Lernplattform „Meine Lernwelt“ und sind regelmäßig zu bearbeiten.
- (2) Nach Bearbeitung der relevanten Lernmedien ist der jeweilige Onlinetest zeitnah zu bearbeiten. Relevante Lerninhalte sind im jeweiligen Onlinetest vorab beschrieben.
- (3) Nicht bearbeitete Onlinetests gelten als nicht bestanden.
- (4) Die Anzahl der zu bearbeitenden Onlinetests kann § 2 entnommen werden. Ein Onlinetest ist bestanden, wenn mindestens 55 Prozent der Fragestellungen richtig beantwortet werden.
- (5) Nicht bestandene Onlinetests können zweimal wiederholt werden.

# PRÜFUNGSORDNUNG

## §5

### FALLSTUDIEN

- (1) Die Fallstudie beinhaltet eine Aufgabenstellung mit Bezug zur späteren beruflichen Praxis. Die Lösung der Fallstudie ist in selbstständiger Arbeit anzufertigen.
- (2) Eine nicht eingereichte Fallstudie gilt als nicht bestanden.
- (3) Eine Fallstudie muss spätestens 1 Monat vor Ende der Betreuungszeit über die Lernplattform „Meine Lernwelt“ eingereicht werden.
- (4) Eine nicht bestandene Fallstudie kann in einer Frist von 4 Wochen einmal überarbeitet und erneut eingereicht werden.
- (5) Identische Fallstudien werden mit der Note „ungenügend“ bewertet. Dies betrifft alle Teilnehmer/-innen, die eine Version der identischen Fallstudie eingereicht haben.

## §6

### ABSCHLUSSKLAUSUREN

- (1) Die Abschlussprüfung „Shake, Serve & Impress: Deine Prüfung zur Bar-Exzellenz“ besteht aus einer praktisch/mündlichen Prüfung (Kurzlehrprobe).
- (2) Die Kurzlehrproben umfassen folgende Inhalte:

Prüfungsteile	Prüfungsinhalte	Prüfungsdauer
<b>Teil 1</b> Situationsbezogenes Fachgespräch	Überprüfung des Fachwissens zu Spirituosen, Mixtechniken, klassischen und modernen Cocktails sowie zu Hygiene, Verantwortung und Gästeservice.	15 Minuten
<b>Teil 2</b> Praktische Umsetzung	Herstellung ausgewählter Cocktails, Präsentation eines Signature Drinks, Anwendung von Arbeitstechniken an der Bar sowie Demonstration professioneller Service- und Verkaufskompetenz.	15 Minuten

- (3) Die Aufgabenstellung wird vom Prüfling gezogen. Dabei wird keine Vorbereitungszeit gewährt.
- (4) Die Kurzlehrprobe erfolgt unter Aufsicht und ist nicht öffentlich.
- (5) Die Kurzlehrprobe gilt als bestanden, wenn sie mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet wurde.
- (6) Der Prüfling kann die Abschlussprüfung einmal wiederholen.

# PRÜFUNGSORDNUNG

## § 7

### ÜBERPRÜFUNG UND NACHVERFOLGUNG BEI VERWENDUNG KI-BASIERTER TOOLS

- (1) Schriftliche Ausarbeitungen sind eigenständig und ohne unzulässige Hilfe zu erstellen. Die Verwendung von KI-basierten Werkzeugen wie ChatGPT oder vergleichbaren Technologien ist nur zulässig, wenn dies ausdrücklich gestattet und in der Arbeit entsprechend kenntlich gemacht wird.
- (2) Die Deutsche Hotelakademie behält sich das Recht vor, schriftliche Ausarbeitungen auf den Einsatz von KI-gestützter Textgenerierung zu überprüfen. Hierzu können geeignete technische Hilfsmittel eingesetzt werden.
- (3) Wird festgestellt, dass unzulässig KI-basierte Tools verwendet wurden, kann dies als Täuschungsversuch gewertet werden. In diesem Fall wird ein Prüfungsverfahren gemäß den Vorgaben der Prüfungsordnung eingeleitet.
- (4) Im Rahmen der Nachverfolgung kann die betreffende Person aufgefordert werden, die Eigenständigkeit ihrer Arbeit in einem zusätzlichen Gespräch oder durch Vorlage weiterer Nachweise zu bestätigen.

## § 8

### ANMELDUNG ZU DEN PRÜFUNGEN, PRÜFUNGSFRISTEN

- (1) Die Anmeldung zur Teilnahme an der Abschlussprüfung erfolgt durch den/die Teilnehmer/-in.
- (2) Die Zulassungsvoraussetzungen für die Prüfungsteilnahme werden durch die Deutsche Hotelakademie überprüft. Die Prüfungszulassung kann verwehrt werden, wenn die in § 2 genannten Leistungen nicht erbracht wurden und die Zulassungsvoraussetzungen damit nicht erfüllt sind.
- (3) Termine und Prüfungsorte für die Abschlussprüfung werden frühzeitig bekanntgegeben. Die Deutsche Hotelakademie behält sich vor, Prüfungstermine aus wichtigen Gründen zu verschieben.
- (4) Ein Rücktritt von einer Prüfung ist bis zu 14 Tage vor dem Prüfungstermin ohne Angabe von Gründen möglich.

# PRÜFUNGSORDNUNG

## § 9

### **VERSÄUMNIS UND RÜCKTRITT VON PRÜFUNGEN, NEUE FRISTSETZUNG FÜR PRÜFUNGEN**

- (1) Bleibt ein Prüfling dem Prüfungstermin ohne wichtige Gründe fern oder tritt nach Beginn der Prüfung von der Prüfung zurück, werden die Prüfungsleistungen mit „ungenügend“ bewertet.
- (2) Die Gründe für Rücktritt oder Versäumnis müssen der Deutschen Hotelakademie nach dem versäumten Prüfungstermin unverzüglich schriftlich angezeigt werden. Für eine krankheitsbedingte Absage einer Prüfung muss der Prüfling ein ärztliches Attest vorlegen.
- (3) Erkennt die Deutsche Hotelakademie die Begründung an, wird dem/der Teilnehmer/-in ein neuer Termin mitgeteilt. Die erneute Prüfung kann kostenpflichtig sein.

## § 10

### **TÄUSCHUNG/STÖRUNG DES PRÜFUNGSVERLAUFS**

- (1) Prüfungsleistungen werden mit der Note „ungenügend“ bewertet, wenn ein Prüfling versucht, das Ergebnis seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung und/oder Einsatz nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen.
- (2) Stört ein Prüfling den Ablauf der Prüfung, wird er vom jeweiligen Prüfer bzw. der Aufsicht führenden Person nach einmaliger Ermahnung von der Fortsetzung der Prüfung ausgeschlossen. Die Prüfungsleistung wird dann mit „ungenügend“ bewertet.

## § 11

### **PRÜFUNGSWIEDERHOLUNG**

- (1) Die Regelung zu den einzelnen Prüfungswiederholungen sind den entsprechenden Paragraphen (§ 4 Onlinetests, § 5 Fallstudien, § 6 Abschlussprüfung) zu entnehmen.
- (2) Die Wiederholung der Prüfung ist kostenpflichtig.
- (3) Eine bereits bestandene Prüfungsleistung kann nicht wiederholt werden.

# PRÜFUNGSORDNUNG

## § 12

### BEWERTUNG DER PRÜFUNGSLEISTUNGEN

#### (1) Notenschlüssel

Punkt-system	Note (Schulnoten)			Erreichte Punktzahl (in Prozentpunkten)
15	1+	=	sehr gut (+)	99 – 100
14	1	=	sehr gut	94 – 98
13	1–	=	sehr gut (–)	92 – 93
12	2+	=	gut (+)	90 – 91
11	2	=	gut	83 – 89
10	2–	=	gut (–)	81 – 82
9	3+	=	befriedigend (+)	78 – 80
8	3	=	befriedigend	70 – 77
7	3–	=	befriedigend (–)	67 – 69
6	4+	=	ausreichend (+)	63 – 66
5	4	=	ausreichend	54 – 62
4	4–	=	ausreichend (–)	50 – 53
3	5+	=	mangelhaft (+)	46 – 49
2	5	=	mangelhaft	43 – 45
1	5–	=	mangelhaft (–)	30 – 42
0	6	=	ungenügend	0 – 29

#### (2) Das Fernstudium gilt als bestanden, wenn

- die beiden Onlinetests bestanden worden sind.
- die Fallstudie mit der Note „ausreichend“ oder besser bestanden worden ist.
- die Abschlussprüfung mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet worden sind.

#### (3) Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt: zu 20 Prozent aus der Fallstudie und zu 80 Prozent aus der Abschlussarbeit.

#### (4) Die Gesamtnote auf dem Abschlusszeugnis wird auf der Basis des Schulnotensystems angegeben, Notentendenzen werden auf dem Abschlusszeugnis berücksichtigt.

# PRÜFUNGSORDNUNG

- (5) Spätestens bis zur Aushändigung der Abschlussdokumente müssen der Deutschen Hotelakademie fehlende Nachweise nachgereicht werden, die Bestandteil der Teilnahmevoraussetzung sind, andernfalls behält sich die Deutsche Hotelakademie vor, die Abschlussdokumente bis zur Erbringung des Nachweises zurückzuhalten.
- (6) Ist die Abschlussprüfung endgültig nicht bestanden, erhält der Prüfling eine schriftliche Teilnahmebestätigung mit einer Übersicht der im Verlauf des Studiums erbrachten Prüfungsleistungen, beinhaltet sind hier sämtliche Prüfungsnoten der bestandenen Prüfungen.

## § 13

### UNGÜLTIGKEIT DER ABSCHLUSSPRÜFUNG, ABERKENNUNG DES ABSCHLUSSES

- (1) Die Deutsche Hotelakademie kann die Noten der Prüfungsteile oder die gesamte Prüfung nachträglich (bis zu 3 Jahre) berichtigen oder für nicht bestanden erklären, wenn bekannt wird, dass der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht hat.
- (2) Das Prüfungszeugnis verliert damit seine Gültigkeit, gegebenenfalls wird ein neues Zeugnis erstellt.
- (3) Ist die Prüfung insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, verliert der vergebene Abschluss seine Gültigkeit, der/die Teilnehmer/-in wird aufgefordert, diesen nicht länger einzusetzen und nicht mehr gültige Dokumente der Deutschen Hotelakademie zukommen zu lassen.

## § 14

### INKRAFTTRETEN UND VERÖFFENTLICHUNG DER PRÜFUNGSORDNUNG

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.02.2026 in Kraft. Sie wird den Teilnehmer/-innen der Deutschen Hotelakademie zu Beginn ihrer Weiterbildung schriftlich ausgehändigt. Diese Prüfungsordnung gilt für alle Teilnehmer/-innen, deren Fernstudium „Certified Bartender (DHA)“ ab dem 01.02.2026 startet.

Köln, im Februar 2026



Miriam Müller, Akademieleiterin  
Deutsche Hotelakademie



Merle Losem, Geschäftsführerin