

CERTIFIED BARTENDER (DHA)

YOUR BAR JOURNEY: DER PERFEKTE START IN DIE BARKEEPER-WELT

Bar Talk: Dein Start ins Barkeeper-Leben

Dein Einstieg ins Barkeeper-Leben: Im Welcome-Webinar erwarten Dich spannende Einblicke in die Branche, ein Blick hinter die Kulissen des Lehrgangs, echte Geschichten aus dem Baralltag und Raum zum Austausch mit Deinen Mitlernenden. So startest Du bestens vorbereitet und inspiriert in Deine Ausbildung zum Certified Barkeeper!

Liquid Notes – mein Rezeptbuch

Notiere klassische Rezepte, entwickle eigene Kreationen, experimentiere mit Aromen (z.B. mithilfe des Aromarads oder Flavour Pairings) und lerne, Deine Drinks professionell zu kalkulieren und zu präsentieren. Ergänzt durch Aufgaben und Transferübungen wird dieses Buch zu Deinem Praxis-Tool für Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Stil hinter der Bar.

BAR FOUNDATIONS: TOOLS, DRINKS & EXPERTISE

Toolbox für die Bar: Die Essentials für jeden Barkeeper

Welche Werkzeuge brauchst Du wirklich hinter der Bar – und wie setzt Du sie professionell ein? In diesem Webcast lernst Du die wichtigsten Bar-Tools, Gläser und Mixhilfen kennen. Dazu gibt's Tipps zu Aufbau, Pflege, Aufbewahrung und einen kurzen Exkurs in die Hygienepraxis (HACCP).

Liquid Knowledge: Spirituosen, Wein und Bier im Überblick

Von der Destillation bis zur Degustation: In diesem Studienbrief erhältst Du fundiertes Wissen über Spirituosen, Wein, Schaumwein und Bier – inklusive Herstellung, Sortenkunde und Verkostung. Hinzu kommen Grundlagen zu Allergenmanagement und Getränkesicherheit für den professionellen Ausschank.

From Still to Serve: Dein Guide zu Spirituosen & Cocktails

In dem interaktiven Webbased Training visualisieren wir Dir die Herstellungsverfahren klassischer Spirituosen und Möglichkeiten der Verwendung. Dein Einstiegsprogramm in die Mixologie.

Bar Talk: Konzepte, Trends und internationale Chancen

Entdecke die Vielschichtigkeit der internationalen Barszene. Beurteile gemeinsam Erfolgsschancen und versteh, welche Konzepte sich aktuell auf dem Markt durchsetzen.

MASTERING SKILLS & SERVICE: COCKTAILS, KREATIVITÄT & GÄSTEERLEBNIS

Mixology Essentials: Die DNA der klassischen Cocktails

Erlerne die klassischen Cocktaillkategorien und deren gängigsten Abwandlungen: Sours, Collins, Mojito, Martinis, Old Fashioned, Manhattan, Champagner-Cocktails und viele mehr. Erweitere Dein Wissen um kreative alkoholfreie Drinks.

Flavour First: Mixen, Schmecken & Experimentieren

Der Fokus liegt nun auf Mixen und Schmecken: Sours, Highballs, Spritz

Steigere Kreativität in Verwendung von u.a. Sirupen, Cordials. Erarbeite eigene Rezepte und beschäftige Dich mit Roundbuilding Basics.

Effizienter, praxisorientierter Aufbau von alkoholischen und alkoholfreien Cocktails.

Service Excellence: Strategien für perfekten Gästekontakt

Souverän Gäste begrüßen, betreuen und verabschieden.

Strategien für exzellenten Barservice, Gastgebertum und Freundlichkeit.

Know-how Empfehlungen für ein zeitgemäßes Beschwerdemanagement.

Liquid kitchen: Küchentechniken für Barkeeper

Einführung in die Eigenproduktion für die Bar, Grundlagen zu Infusionen, Sirupen, Shrubs & mehr, Fermentierung & alternative Herstellungsverfahren, effiziente Mise en Place für reibungslosen Service, kreative Eigenkreationen statt Standardprodukte

From Nose to Sale: Verkosten, Verstehen, Verkaufen

Spirituosenkunde interaktiv und sensorisch, Blindverkostungen zur Schulung der Sinne, Fokus auf Geschmack, Geruch, Herkunft & Qualität, Realistische Simulationen von Barsituationen

Rollenspiele: Gastkontakt, Stresssituationen, Bestellungen, Optimierung von Körpersprache & Auftreten, Praktisches Servicetraining mit ehrlichem Feedback

Tasting-Kit

Lerne die professionelle Verkostung und Beurteilung von Spirituosen

RESPONSIBILITY & SAFETY: VERANTWORTUNG UND HYGIENE IN DER GASTRONOMIE

Safe & Clean: Hygiene in der Gastronomie

HACCP-Grundlagen, Hygienevorschriften in der Gastronomie, Sicherheit und Sauberkeit am Arbeitsplatz

Serving Responsibility: Ethik und Praxis in der Gastronomie

Verantwortung: Alkohol, Drogen, Gesundheit, Nachtarbeit; Verantwortung gegenüber Team, Gästen und Inhabern, Ethik und Sicherheit in der Gastronomie

DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB) & Workbook (WB)	Webcast (WC) & Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS) & Zusatzmaterial (ZM)	Onlinevorlesung (OV)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)	Seminar (S)
1	SB 1: Liquid Knowledge: Spirituosen, Wein und Bier im Überblick WB 1: Liquid Notes – mein Rezeptbuch	WC 1: Toolbox für die Bar: Die Essentials für jeden Barkeeper			WEB 1: Bar Talk: Dein Start ins Barkeeper-Leben	
2		OT 1: Bar Mastery Check: Tools, Drinks & Expertise			WBT 1: From Still to Serve: Dein Guide zu Spirituosen & Cocktails WEB 2: Bar Talk: Konzepte, Trends und internationale Chancen	S 1: Flavour First: Mixen, Schmecken & Experimentieren <i>2 Tage</i>
3		WC 2: Mixology Essentials: Die DNA der klassischen Cocktails				S 2: From Nose to Sale: Verkosten, Verstehen, Verkaufen <i>2 Tage</i>
4			FS 1: Crafting the Bar Experience: Dein Signature Cocktail & Service	OV 1: Service Excellence: Strategien für perfek- ten Gästekontakt OV 2: Liquid kitchen: Küchentechniken für Barkeeper		
5		OT 2: Safe & Responsible		OV 3: Serving Responsibility: Ethik und Praxis in der Gastronomie	WBT 2: Safe & Clean: Hygiene in der Gastronomie	
6			ZM 1: Tasting-Kit			

PRÜFUNGSLEISTUNG: LEHRPROBE „SHAKE, SERVE & IMPRESS: DEINE PRÜFUNG ZUR BAR-EXZELLENZ“