

Deutsche Hotelakademie erweitert Weiterbildungsportfolio im Bereich Food & Beverage

Neuer Lehrgang „Certified Bartender“ in enger Kooperation und Partnerschaft mit dem Bar Symposium Cologne

Köln, 23. März 2026. Die Deutsche Hotelakademie (DHA) erweitert ihr Weiterbildungsangebot und startet im Juni 2026 erstmals den neuen berufsbegleitenden Lehrgang Certified Bartender (DHA). Die umfassende Ausbildung wurde in enger Zusammenarbeit mit den Initiatoren des Bar Symposium Cologne (BSC), Dominik Mohr, Dominique Simon und Felix Engels, entwickelt und richtet sich an angehende sowie erfahrene Bar- und Servicekräfte, die ihre Professionalisierung auf das nächste Level bringen möchten. Der sechsmonatige Zertifikatslehrgang vermittelt sämtliche Grundlagen für eine erfolgreiche Karriere hinter der Bar: von Spirituosenkunde über Rezeptentwicklung bis hin zu internationalen Trends der modernen Barkultur.

Durch die Kooperation mit dem Bar Symposium Cologne sowie renommierten Partnern der Branche wie Pernod Ricard Deutschland und deren Plattform „SIP – Share. Inspire. Pioneer.“ fließt geballtes Fachwissen direkt in die Weiterbildung ein. „Mit diesem Programm schließen wir eine wichtige Lücke im Weiterbildungsmarkt und bieten eine zeitgemäße, praxisnahe Qualifizierung für die wachsende Bar- und Beverage-Branche“, erklärt Sebastian Russold, der das Programm bei der DHA verantwortet. Die Teilnehmenden profitieren vom Blended-Learning-Konzept der Akademie, das Online-Lerneinheiten mit Präsenzseminaren kombiniert und so maximale Flexibilität ermöglicht. „Mit dem Lehrgang zum ‚Certified Bartender‘ möchten wir jungen Talenten den Einstieg in unsere großartige Branche erleichtern und ihnen von Beginn an fundiertes Praxiswissen ermöglichen. Nur durch gezielte und professionelle Education können wir den Nachwuchs nachhaltig stärken, höchste Qualitätsstandards an der Bar sichern und so die Zukunft der Gastronomie aktiv voranbringen“, erklären die Gründer des BSC Dominik Mohr, Dominique Simon und Felix Engels.

Der Lehrgang umfasst unter anderem Bar-Basics, professionelle Tools, Spirituosenkunde, Getränkewissen und Blindverkostungen, klassische und moderne Cocktailkategorien, Rezeptentwicklung und Erstellung eines eigenen Cocktailbuchs, internationales Bar- und Konzeptwissen, Service, Gästekommunikation und Bar-Etikette sowie die Entwicklung eines eigenen Signature Drinks. Durch die starke Praxisorientierung sowie die Einbindung aktueller Trends bereitet die DHA die Teilnehmenden optimal

auf den nächsten beruflichen Schritt im Bar- und Beverage-Bereich vor. Zur Teilnahme am Lehrgang müssen Interessenten mindestens 18 Jahre alt sein und entweder eine gastronomische oder hotelbetriebliche Ausbildung oder mindestens ein Jahr Berufserfahrung im Service- oder Barbereich mitbringen. Alle Informationen zum Lehrgang unter: <https://www.dha-akademie.de/ausbildung/gastronomie/certified-bartender>

Über das BSC 2026

Das Bar Symposium Cologne (BSC) öffnet am 11. und 12. Mai 2026 in der Eventlocation „DIE HALLE Tor 2“ in Köln seine Türen. Als zentraler Treffpunkt der deutschsprachigen Bar- und Gastronomieszene bringt das Event Fachleute, Visionäre und kreative Köpfe aus der gesamten Hospitality-Welt zusammen. An zwei Tagen dreht sich alles um die Zukunft der Branche: Auf verschiedenen Bühnen stehen praxisnahe Themen wie modernes Business-Management, aktuelle Branchentrends und innovative Gastro-Konzepte im Fokus. Neben tiefgreifenden Insights, Top-Speakern und Tastings bietet das Symposium für die rund 2.500 erwarteten Teilnehmer vor allem die ideale Plattform zum Netzwerken und für den branchenübergreifenden Austausch. Weitere Informationen finden Interessierte unter <https://barsymposium.cologne>

Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)

Die DHA, eine von drei Fachakademien unter dem Dach der DGBB, hat sich auf berufsbegleitende Weiterbildungen in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert. Das Blended Learning-Lernsystem ermöglicht flexibles und ortsunabhängiges Lernen. Branchenexperten vermitteln aktuelles, praxisorientiertes Fachwissen, das die Teilnehmer direkt im beruflichen Alltag einsetzen können. Fachtutoren stehen den Teilnehmern persönlich und fachkompetent zur Seite. Durch die Branchenvernetzung der Akademie profitieren die Teilnehmer von zahlreichen Netzwerkveranstaltungen, aktuellen Trendvorträgen und Brancheninitiativen. Weitere Informationen finden Interessierte unter www.dha-akademie.de.



PRESSEINFORMATION

Bildunterschrift: Freuen sich auf die Zusammenarbeit bei der neuen Weiterbildung Certified Bartender (v. l. n. r.): Die Gründer des BSC Dominique Simon und Felix Engels sowie Sebastian Russold, Studentutor DHA. Bild: DHA, Abdruck honorarfrei. [Hochauflösende Bilder zum Download.](#)

Deutsche Hotelakademie | DGfB – Deutsche Gesellschaft für berufliche Bildung mbH
Poller Kirchweg 99 | 51105 Köln | Web: www.dha-akademie.de | Tel: 0221 - 42 29 29 0
E-Mail: eigen@dha-akademie.de

Pressekontakt:

Anja Eigen | Tel: +49 175 283 40 40 | Mail: eigen@dha-akademie.de