IHK Barmixer Prüfung 2021 Praktisch – Lösungen

Abschnitt 1 – Theorie der Mixgetränke (25 Pkt)

1.1 Die fünf Grundkategorien von Cocktails gemäß IBA-Standard sind:
- Aperitifs: Getränke, die vor dem Essen serviert werden, um den Appetit anzuregen.
- Longdrinks: Getränke mit einem hohen Anteil an nicht-alkoholischen Zutaten, die in großen Gläsern serviert werden.
- Shortdrinks: Starke, kleine Cocktails, die oft als Digestif nach dem Essen serviert werden.
- Fancy Drinks: Kreative und oft aufwendige Cocktails, die durch ihre Präsentation auffallen.
- Hot Drinks: Warme Cocktails, die oft in der kalten Jahreszeit serviert werden.

1.2 Bei der Emulsionsbildung in einem Likör-Cocktail mit Eiweiß kommt es zu einer chemischen Reaktion, bei der das Eiweiß als Emulgator wirkt. Es stabilisiert die Mischung aus nicht mischbaren Flüssigkeiten (z.B. Alkohol und Saft) durch die Bildung einer Schutzschicht um die Tröpfchen, was zu einer homogenen und cremigen Textur führt.

1.3 Shaken vs. Rühren:
- Temperatur: Shaken kühlt das Getränk schneller ab als Rühren.
- Verdünnung: Shaken führt zu einer stärkeren Verdünnung durch das Schmelzen von Eis.
- Karbonisierung: Rühren bewahrt die Karbonisierung besser als Shaken, da weniger Luft eingearbeitet wird.

1.4 Die optimale Trinktemperatur für Whiskey-Cocktails liegt bei etwa 15-18°C. Diese Temperatur ermöglicht die Freisetzung von Aromen, ohne dass der Alkohol zu dominant wird. Zu kalte Temperaturen unterdrücken die Aromen, während zu warme Temperaturen den Alkoholgeschmack verstärken.

Abschnitt 2 – Getränkekunde und Kundenberatung (20 Pkt)

2.1 a) Rezept für einen Low-Carb-Cocktail:
- 5 cl Wodka
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Stevia-Sirup
- 5 cl Soda

Arbeitsanweisung: Alle Zutaten in einem Shaker mit Eis mischen und in ein Glas abseihen.
b) Kohlenhydratmenge: Wodka und Soda enthalten keine Kohlenhydrate, Limettensaft ca. 1 g, Stevia-Sirup ca. 0 g. Gesamt: ca. 1 g Kohlenhydrate pro Portion.

2.2 Eine professionelle Gin-Verkostung umfasst:
- Vorbereitung: Auswahl von 4 verschiedenen Gins, Bereitstellung von Gläsern, Wasser und neutralen Snacks.
- Präsentation: Einführung in die Geschichte und Herstellung von Gin, Verkostung der Gins mit Beschreibung der Aromen.
- Nachbereitung: Diskussion der Eindrücke, Reinigung der Gläser und Aufräumen.

2.3 Vorschläge für alkoholfreie Signature-Drinks:
- Virgin Mojito: Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Soda. Erfrischend und bekannt.
- Berry Smash: Beerenpüree, Zitronensaft, Minze, Ginger Ale. Fruchtig und spritzig.
- Cucumber Cooler: Gurkensaft, Limettensaft, Minze, Tonic Water. Leicht und erfrischend.

Abschnitt 3 – Kalkulation und Preisfindung (25 Pkt)

3.1 a) Einzelmaterialkosten (EP):
- Rum: 5 cl = 1 € (20 €/l)
- Limettensaft: 3 cl = 0,09 € (3 €/l)
- Zuckersirup: 2 cl = 0,20 € (10 €/l)
- Soda: ca. 0,02 € (1 €/l)

Gesamtkosten: 1,31 €

b) Netto-Verkaufspreis: 1,31 € / (1 - 0,70) = 4,37 €

c) Brutto-Verkaufspreis: 4,37 € * 1,19 = 5,20 €

3.2 Deckungsbeitragsrechnung:
- Caipirinha: Absatzmenge x (Netto-VK - variable Kosten)
- Moscow Mule: Absatzmenge x (Netto-VK - variable Kosten)
- Aperol Spritz: Absatzmenge x (Netto-VK - variable Kosten)

Gesamt-DB: Summe der Deckungsbeiträge aller Produkte.

Abschnitt 4 – Warenwirtschaft und Lagerorganisation (15 Pkt)

4.1 a) Bestellvorschlag: Da der Istbestand (35) über dem Meldebestand (20) liegt, ist keine sofortige Bestellung notwendig. Bei Erreichen des Meldebestands sollte eine Bestellung von 30 Flaschen erfolgen.

b) Lagerumschlagshäufigkeit = Jahresverbrauch / durchschnittlicher Lagerbestand.
Durchschnittlicher Lagerbestand = (Anfangsbestand + Endbestand) / 2.

4.2 Lagerlayout-Skizze:
- Trockene Produkte in Regalen, gekühlte Produkte in Kühlschränken.
- FIFO-Prinzip: Neuere Produkte hinten, ältere vorne.

Abschnitt 5 – Rechtliche Grundlagen und Arbeitssicherheit (15 Pkt)

5.1 Drei zentrale Vorschriften des Jugendschutzgesetzes:
- Kein Verkauf von Alkohol an unter 18-Jährige.
- Kein Ausschank von Branntwein an unter 18-Jährige.
- Keine Abgabe von Tabakwaren an unter 18-Jährige.

5.2 Vorgehen bei stark alkoholisiertem Gast:
- Ruhig und respektvoll ansprechen, um die Situation zu deeskalieren.
- Hausrecht ausüben und den Gast bitten, die Bar zu verlassen.
- Bei Weigerung oder Eskalation die Polizei rufen.

5.3 Maßnahmen zur Einhaltung von Hygiene- und Arbeitsschutzstandards:
- Ausrüstung: Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Shakern und Gläsern.
- Reinigung: Tägliche Reinigung der Arbeitsflächen und Utensilien.
- Ergonomie: Richtige Körperhaltung beim Shaken, um Verletzungen zu vermeiden.