

IHK Barmixer Prüfung 2021 Praktisch

IHK-Barmixer-Prüfung 2021 – Schriftlicher Teil (Simulacro)

Gesamtpunkte: 100

Bearbeitungszeit: 120 Minuten

Abschnitt 1 – Theorie der Mixgetränke (25 Pkt)

1.1 Nennen und definieren Sie die fünf Grundkategorien von Cocktails gemäß IBA-Standard. (5 Pkt)

1.2 Erläutern Sie die chemischen Reaktionen bei der Emulsionsbildung in einem Likör-Cocktail mit Eiweiß. (6 Pkt)

1.3 Vergleichen Sie die Verfahren „Shaken“ vs. „Rühren“ in Hinblick auf Temperatur, Verdünnung und Karbonisierung.

Präsentieren Sie die wichtigsten Punkte in tabellarischer Form. (7 Pkt)

1.4 Beschreiben Sie die optimale Trinktemperatur für Whiskey-Cocktails und begründen Sie Ihre Antwort unter Berücksichtigung von Aromen-Freisetzung. (7 Pkt)

Abschnitt 2 – Getränkekunde und Kundenberatung (20 Pkt)

2.1 Ein Gast wünscht einen Low-Carb-Cocktail (< 5 g Kohlenhydrate pro Portion).

a) Entwickeln Sie ein Rezept mit vier Zutaten und Arbeitsanweisung.

b) Berechnen Sie die Kohlenhydratmenge pro Portion. (8 Pkt)

2.2 Beschreiben Sie den Ablauf einer professionellen Gin-Verkostung für eine Gruppe von vier Personen. Gehen Sie auf Vorbereitung, Präsentation und Nachbereitung ein. (6 Pkt)

2.3 Ein Veranstalter plant ein alkoholfreies Event mit drei Signature-Drinks. Schlagen Sie drei geeignete Getränke vor (je Zutatenliste + kurzer Begründung). (6 Pkt)

Abschnitt 3 – Kalkulation und Preisfindung (25 Pkt)

3.1 Verkaufspreisermittlung „Mojito“ (12 Pkt)

Rezeptur pro Portion:

- 5 cl Rum
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Auffüllen mit Soda

Einkaufspreise (€/l): Rum 20, Limetten 3, Sirup 10, Soda 1.

Ziel-GP 70 %, MwSt 19 %.

Berechnen Sie:

a) Einzelmaterialekosten (EP)

b) Netto-Verkaufspreis

c) Brutto-Verkaufspreis

3.2 Deckungsbeitragsrechnung für Thekenaktion (13 Pkt)

Produkte: Caipirinha, Moscow Mule, Aperol Spritz

Gegeben je Produkt: Absatzmenge, Netto-VK, variable Kosten.

Erstellen Sie eine Übersichtstabelle und berechnen Sie den Deckungsbeitrag je Produkt und Gesamt-DB.

Abschnitt 4 – Warenwirtschaft und Lagerorganisation (15 Pkt)

4.1 Bestellvorschlag und Lagerkennzahlen (10 Pkt)

Sollbestand Vodka: 50 Flaschen

Istbestand: 35

Meldebestand: 20

Bestellmenge: 30

a) Formulieren Sie den Bestellvorschlag.

b) Berechnen Sie Lagerumschlagshäufigkeit und durchschnittlichen Lagerbestand (Formeln nennen!).

4.2 Lagerlayout-Skizze (5 Pkt)

Skizzieren Sie auf der freien Fläche das Lager für trockene und gekühlte Produkte. Berücksichtigen Sie das FIFO-Prinzip.

Abschnitt 5 – Rechtliche Grundlagen und Arbeitssicherheit (15 Pkt)

5.1 Nennen Sie drei zentrale Vorschriften des Jugendschutzgesetzes, die im Barbetrieb zwingend einzuhalten sind. (5 Pkt)

5.2 Ein Gast gerät stark alkoholisiert in Streit. Beschreiben Sie das richtige Vorgehen unter Berücksichtigung von Hausrecht und strafrechtlichen Aspekten. (5 Pkt)

5.3 Erläutern Sie Maßnahmen zur Einhaltung von Hygiene- und Arbeitsschutzstandards beim Cocktail-Shaken (Ausrüstung, Reinigung, Ergonomie). (5 Pkt)