

IHK Barmixer Prüfung 2023 Praktisch

Teil 1: Kalkulation und Warenwirtschaft (20 Punkte)

1.1 Barverkaufspreis ermitteln (10 Punkte)

Ein Longdrink enthält: 4cl Gin (Einkaufspreis 12,00 € / Liter), 12cl Tonic Water (Einkaufspreis 0,75 € / Liter), Eiswürfel (Einkaufspreis 1,20 € / kg) und wird mit einem Wareneinsatz von 25 % kalkuliert. Berechnen Sie:

- den Einstandspreis (3 P)
- den Bruttoverkaufspreis (7 P)

1.2 Mischkalkulation (10 Punkte)

Ihr Betrieb erwartet im nächsten Monat folgende Abverkäufe:

- 300 Longdrinks à 8,50 € VK
- 150 Cocktails à 10,00 € VK
- 200 Aperitifs à 7,50 € VK

Die Wareneinsätze betragen 25 %, 30 % bzw. 20 %. Ermitteln Sie:

- den Gesamtumsatz (2 P)
- den gesamten Wareneinsatz (4 P)
- die durchschnittliche Wareneinsatzquote (4 P)

Teil 2: Getränkeherstellung und -technik (20 Punkte)

2.1 Standard-Cocktailrezepte ergänzen (10 Punkte)

Vervollständigen Sie jeweils Maßangaben und Zutaten in den vorgegebenen Feldern:

- Margarita: Tequila _____cl, Triple Sec _____cl, Limettensaft _____cl, Salzrand (Anleitung) (4 P)
- Negroni: Gin _____cl, Campari _____cl, roter Wermut _____cl, Rührung im Rührglas (4 P)
- Moscow Mule: Wodka _____cl, Limettensaft _____cl, Ginger Beer _____cl, Serviergefäß (2 P)

2.2 Mixtechniken (5 Punkte)

Erklären Sie die Unterschiede zwischen Shaken, Stirren und Blending. Nennen Sie jeweils ein Beispielgetränk und benennen Sie Vor- und Nachteile (je 1,5 P je Technik, Gesamt 4,5 P) sowie ein geeignetes Glasgefäß (0,5 P).

2.3 Kühlkette im Diagramm (5 Punkte)

Skizzieren Sie ein Temperatur-Zeit-Diagramm für die Kühlkette von Fruchtsäften (Anlieferung 8 °C, Lagerung 4 °C, Ausgabe 6 °C). Markieren Sie drei kritische Kontrollpunkte und beschreiben Sie kurz, welche Maßnahme jeweils greifen muss (je 1 P).

Teil 3: Hygiene und Arbeitsschutz (15 Punkte)

3.1 HACCP-Grundlagen (5 Punkte)

Definieren Sie CCP (Critical Control Point) und nennen Sie zwei Beispiele aus dem Barmixerbereich. Erläutern Sie für jedes Beispiel die Grenzwerte und die Kontrollmaßnahmen.

3.2 Reinigungs- und Desinfektionsplan (5 Punkte)

Erstellen Sie für die Bararbeitsfläche einen Tagesplan mit:

- Reinigungsintervall (Zeitpunkte)
- Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel (Name und Konzentration)
- Verantwortliche Person (je 1 P für Intervall, Mittel, Verantwortlichen).

3.3 Arbeitsschutzbelehrung (5 Punkte)

Ein neuer Mitarbeiter soll an der elektrischen Cocktail-Shaker-Station arbeiten. Formulieren Sie in drei Stichpunkten eine Sicherheitsunterweisung (je 1 P) und nennen Sie eine geeignete PSA (1 P).

Teil 4: Service und Verkauf (15 Punkte)

4.1 Verkaufsgespräch (8 Punkte)

Ein Gast wünscht auf Empfehlung einen fruchtigen, nicht zu starken Drink. Führen Sie ein schriftliches Gesprächsprotokoll, in dem Sie:

- vier offene Fragen stellen (je 1 P)
- zwei Vorschläge machen inkl. kurzer Produktargumentation (je 2 P)

4.2 Reklamationsmanagement (7 Punkte)

Situation: Der Gast reklamiert einen Cocktail als zu süß und will ihn nicht bezahlen. Entwickeln Sie ein Rollenspiel-Skript mit:

- drei Schritte der Beschwerdeannahme (je 1 P)
- zwei Lösungsvorschläge inkl. Preisnachlassregelung (je 1,5 P)
- Abschlussformel (1 P)

Teil 5: Rechtliche Grundlagen (10 Punkte)

5.1 Alkoholsteuergesetz (5 Punkte)

Nennen Sie die aktuellen Steuersätze für Spirituosen und Bier. Beschreiben Sie kurz, welche Angabepflichten auf der Rechnung erfüllt sein müssen.

5.2 Jugendschutzgesetz (5 Punkte)

Ein 16-Jähriger bestellt einen Alkoholfreien Cocktail mit einem Schuss Likör. Erläutern Sie, ob Sie ausschenken dürfen. Begründen Sie anhand der gesetzlichen Bestimmungen.

Teil 6: Praxissimulation – Rezeptentwicklung und Qualitätskontrolle (20 Punkte)

6.1 Eigenes Cocktailrezept (12 Punkte)

Entwickeln Sie ein neuartiges Cocktailrezept (mindestens 4 Zutaten, Volumenangaben in cl).

- Beschreiben Sie Zielgruppe und Anlass (3 P)
- Kalkulieren Sie Einstandspreis und Verkaufspreis (Wareneinsatz 28 %) (5 P)
- Geben Sie Zubereitungsschritte und Glaswahl an (4 P)

6.2 Sensorische Beurteilung (8 Punkte)

Verkosten Sie Ihren eigenen Cocktail und bewerten Sie in Stichworten:

- Aussehen (Farbe, Garnitur) (2 P)
- Geruch (Intensität, Aromen) (2 P)
- Geschmack (Balance Süße/Säure, Alkoholwahrnehmung) (2 P)
- Mundgefühl und Nachklang (2 P)

Gesamtpunktzahl: 100 Punkte