

IHK Barmixer Prüfung 2024 Praktisch – Lösungen

Teil A: Getränke- und Cocktailkunde

- Produktionsprozess von Rum:
 - Ernte: Zuckerrohr wird manuell oder maschinell geerntet.
 - Zerkleinerung: Das Zuckerrohr wird zerkleinert, um den Saft zu extrahieren.
 - Gärung: Der Zuckerrohrsaft wird mit Hefe fermentiert.
 - Destillation: Der fermentierte Saft wird destilliert, um den Alkohol zu konzentrieren.
 - Lagerung: Der Rum wird in Fässern gelagert, um zu reifen.
- Cocktailklassen:
 - Shortdrink: Beispiel: Martini. Zutaten: Gin, Wermut.
 - Longdrink: Beispiel: Gin Tonic. Zutaten: Gin, Tonic Water.
 - Shooters: Beispiel: B-52. Zutaten: Kahlúa, Baileys.
- Einfluss der Temperatur:
 - Höhere Temperaturen verstärken Aromen, z.B. bei Brandy.
 - Niedrigere Temperaturen mildern Aromen, z.B. bei Wodka.
- Mindestalkoholstärke:
 - Gin: 37,5%, Beispiel: Tanqueray.
 - Wodka: 37,5%, Beispiel: Absolut.
 - Tequila: 35%, Beispiel: Jose Cuervo.

Teil B: Warenkunde & Lagerung

- Lagerplan:
 - Spirituosen: Regal A, Mindesttemperatur 15°C.
 - Säfte: Regal B, Mindesttemperatur 5°C.
 - Sirupe: Regal C, Mindesttemperatur 10°C.
- Bestellzeitpunkt:
 - Berechnung: $(3 \text{ l/Tag} * 5 \text{ Tage}) + 10 \text{ l} = 25 \text{ l}$.
- Kennzeichnung von Allergenen:
 - Gesetzlich vorgeschrieben, z.B. Nüsse, Milch, Gluten.
- Inventur:
 - Vorgehen: Zählen, Wiegen, Messen.
 - Dokumentation: Erfassung in Inventurlisten.

Teil C: Kalkulation & Betriebswirtschaft

- Verkaufspreis Mojito:
 - Kosten: 2,50 €.
 - Gemeinkosten: $2,50 \text{ €} * 0,60 = 1,50 \text{ €}$.
 - Gewinn: $2,50 \text{ €} * 0,20 = 0,50 \text{ €}$.
 - Verkaufspreis: $2,50 \text{ €} + 1,50 \text{ €} + 0,50 \text{ €} = 4,50 \text{ €}$.
- Break-even:
 - Break-even-Umsatz: $3.000 \text{ €} / (1 - 0,40) = 5.000 \text{ €}$.
 - Gäste: $5.000 \text{ €} / 45 \text{ €} = 112 \text{ Gäste}$.
- Mischkalkulation:
 - Cocktails: 8 €, 9 €, 10 €.
 - Alkoholfrei: 4 €, 5 €.
 - Preisgrenzen: Cocktails 7-11 €, Alkoholfrei 3-6 €.
- Deckungsbeitrag:
 - DB I: Umsatz - variable Kosten.
 - DB II: DB I - fixe Kosten.

Teil D: Rechtliche Grundlagen & Hygiene

- Jugendschutz:
 - Long Island Iced Tea enthält Alkohol, Verkauf an 17-Jährige verboten.
- Hygieneplan:
 - Täglich: Theke wischen, Gläser spülen.
 - Wöchentlich: Geräte reinigen, Lager kontrollieren.
- Brandschutzmaßnahmen:
 - Feuerlöscher bereitstellen.
 - Fluchtwege kennzeichnen.
 - Rauchmelder installieren.
- Arbeitszeitgesetz:
 - Maximal 8 Stunden täglich.
 - Ruhezeit von 11 Stunden.

Teil E: Praxisbezogene Fälle & Servicekonzept

- Reklamationsgespräch:
 - Begrüßung, Verständnis zeigen, Lösung anbieten.
- Bar-Event:
 - Zeit: 19-23 Uhr.
 - Personal: 4 Barkeeper.
 - Material: Deko, Zutaten.
 - Budget: 500 € Material, 1.000 € Verkauf.
- Social-Media-Posts:
 - Inhalt: Eventankündigung, Specials.
 - Medium: Instagram, Facebook.
 - Zeitpunkt: 1 Woche vorher.
- Getränkekarte Layout:
 - Bereiche: Cocktails, Klassiker, Alkoholfrei.
 - Elemente: Titel, Preise, Zutaten.