

IHK Barmixer Prüfung 2024 Praktisch

Teil A: Getränke- und Cocktailkunde (20 Punkte)

1. Beschreiben Sie den Produktionsprozess von Rum aus Zuckerrohr von der Ernte bis zur Lagerung. Erstellen Sie ein Flussdiagramm mit mindestens fünf Stationen. (6 P)
2. Ordnen Sie folgende Cocktaillassen den typischen Beispielen zu und nennen Sie je zwei Zutaten: a) Shortdrink b) Longdrink c) Shooters. (6 P)
3. Erklären Sie den Einfluss der Temperatur auf Aromen in Spirituosen. Geben Sie zwei Praxisbeispiele. (4 P)
4. Nennen Sie für Gin, Wodka und Tequila je die gesetzliche Mindestalkoholstärke und ein Herstellerbeispiel. (4 P)

Teil B: Warenkunde & Lagerung (20 Punkte)

1. Ein Cocktailbarbetrieb lagert Spirituosen, Säfte und Sirupe. Erstellen Sie einen Lagerplan mit Regalbezeichnungen und Mindesttemperaturen. (6 P)
2. Berechnen Sie den optimalen Bestellzeitpunkt (Bestellpunktverfahren) für Limettensaft, wenn Tagesverbrauch 3 l, Lieferzeit 5 Tage, Sicherheitsbestand 10 l. (4 P)
3. Erläutern Sie die gesetzlichen Vorgaben zur Kennzeichnung von allergenen Zutaten an der Bar. Nennen Sie drei Beispiele aus der Praxis. (5 P)
4. Beschreiben Sie das Vorgehen bei einer Inventur inklusive Dokumentationspflicht. (5 P)

Teil C: Kalkulation & Betriebswirtschaft (20 Punkte)

1. Kalkulieren Sie den Verkaufspreis für einen „Mojito“ (Zutatenkosten 2,50 €, alle Gemeinkostenaufschlag 60 %, Gewinnaufschlag 20 %). Zeigen Sie die Rechenschritte. (6 P)
2. Ein Gast konsumiert pro Abend im Durchschnitt Getränke im Wert von 45 €. Bei fixen Kosten von 3.000 €/Monat, variablen Kosten pro Anteil 40 % des Umsatzes. Berechnen Sie a) Break-even-Umsatz b) erforderliche Anzahl Gäste pro Monat. (6 P)
3. Erstellen Sie eine Mischkalkulation für eine Getränkekarte mit drei Cocktails und zwei alkoholfreien Drinks. Geben Sie Verkaufspreise und Preisober-/untergrenzen an. (4 P)
4. Definieren Sie Deckungsbeitrag I und II und erklären Sie deren betriebswirtschaftliche Bedeutung. (4 P)

Teil D: Rechtliche Grundlagen & Hygiene (20 Punkte)

1. Ein 17-Jähriger bestellt einen „Long Island Iced Tea“. Prüfen Sie die rechtliche Situation und geben Sie Handlungsempfehlungen. Verweisen Sie auf das Jugendschutzgesetz. (5 P)
2. Erstellen Sie einen Kurz-Hygieneplan für die Arbeitsstation Bar (Theke, Gläser, Geräte). Listen Sie tägliche und wöchentliche Maßnahmen auf. (5 P)
3. Nennen Sie drei Brandschutzmaßnahmen, die in einer Cocktailbar vorgeschrieben sind, und erläutern Sie die Umsetzung. (5 P)
4. Beschreiben Sie wesentliche Regelungen des Arbeitszeitgesetzes für Aushilfen in der Gastronomie. (5 P)

Teil E: Praxisbezogene Fälle & Servicekonzept (20 Punkte)

1. Ein Gast reklamiert einen verwässerten Caipirinha. Formulieren Sie ein Gesprächsleitfaden-Skript zur Reklamationsbearbeitung. (5 P)
2. Planen Sie ein Bar-Event für 50 Personen zum Thema „Tiki Night“. Erstellen Sie einen Ablaufplan (Zeit, Personal, Material) und ein Budget (Materialkosten, Verkaufserwartung). (6 P)
3. Entwickeln Sie drei Social-Media-Posts zur Bewerbung der Bar in der Nachbarschaft. Berücksichtigen Sie Inhalt, Medium und Zeitpunkt der Veröffentlichung. (4 P)
4. Skizzieren Sie das Layout einer Getränkekarte (Format DIN A4 hoch) mit Bereichen für Cocktails, Klassiker, alkoholfrei. Beschriften Sie die wichtigsten Elemente. (5 P)

Gesamt: 100 Punkte