

## IHK Barmixer Prüfung 2025 Praktisch – Lösungen

### A. Fachwissen (30 Punkte)

#### 1. Fachbegriffe (18 P)

##### a) Definitionen:

1. Mazeration: Einweichen von Zutaten in Flüssigkeit, um Aromen zu extrahieren.
2. Infusion: Prozess, bei dem Aromen durch Erhitzen in Flüssigkeit übergehen.
3. Destillation: Trennung von Flüssigkeiten durch Erhitzen und Kondensation.
4. Blending: Mischen verschiedener Spirituosen zur Geschmacksoptimierung.
5. Fassreifung: Lagerung von Spirituosen in Fässern zur Geschmacksentwicklung.
6. TTB: US-Behörde für Alkohol- und Tabaksteuer und Handelsregulierung.

#### 2. Spirituosenherstellung (6 P)

- Pot Still: Diskontinuierlich, intensiver Geschmack.
- Column Still: Kontinuierlich, höhere Reinheit.
- Vorteile Pot Still: Komplexität, Tradition.
- Nachteile Pot Still: Zeitaufwendig, weniger effizient.
- Vorteile Column Still: Effizienz, Reinheit.
- Nachteile Column Still: Weniger Charakter, hohe Kosten.

#### 3. Lebensmittelrecht (6 P)

##### a) Weinverordnung:

- Herkunftsbezeichnung.
- Alkoholgehalt.
- Allergenkennzeichnung.

##### b) Allergenkennzeichnung: Angabe von Allergenen in Sirupen und Säften.

### B. Kalkulation und Warenwirtschaft (20 Punkte)

#### 1. Kalkulation Barkarte (10 P)

a) Ziel-Wareneinsatzpreis:  $40 \text{ €} / \text{l} * 0,05 \text{ l} + 1,20 \text{ €} = 3,20 \text{ €}$ .

b) Verkaufspreis:  $(3,20 \text{ €} * 1,25) * 0,95 = 3,80 \text{ €}$ .

#### 2. Alkoholsteuerberechnung (6 P)

a) Steuer pro Flasche:  $0,28 \text{ l} * 0,787 \text{ €/l} = 0,22 \text{ €}$ .

b) Steuererhöhung: Erhöhung um 10 % = 0,024 € mehr pro Flasche.

#### 3. Lagerorganisation (4 P)

- Wareneingang -> Qualitätskontrolle -> Lagerung -> Mindesthaltbarkeitsprüfung -> Regalbeschickung.

### C. Mix- und Beratungsaufgaben (30 Punkte)

#### 1. Klassikervariation (12 P)

- a) Mischungsverhältnis: 1/3 Wermut, 1/3 Campari, 1/3 Prosecco.
- b) Aufbau: Glas mit Eis füllen, Zutaten hinzufügen, umrühren, mit Orangenscheibe garnieren.
- c) Prosecco-Qualitäten: Brut für Trockenheit, Extra Dry für leichte Süße.

#### 2. Kundenberatung (10 P)

- a) Rezept: 50 % Zitronensaft, 30 % Kräutertee, 20 % Zuckersirup.
- b) Aromenoptimierung: Kräuter in Zitronensaft mazerieren, Tee infundieren.

#### 3. Barservice unter Druck (8 P)

- Bestellungen aufnehmen -> Priorisieren -> Drinks zubereiten -> Servieren -> Abrechnung -> Kommunikation.

### D. Hygiene und Arbeitssicherheit (10 Punkte)

#### 1. Reinigungsplan (4 P)

- Täglich: Theke wischen, Gläser spülen, Boden reinigen.
- Wöchentlich: Kühlschrank reinigen, Lager aufräumen.

#### 2. HACCP-Prinzipien (3 P)

- Prinzipien: Gefahrenanalyse, CCPs bestimmen, Grenzwerte festlegen, Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Verifizierung, Dokumentation.

- Unterschied CCP/OPRP: CCP ist kritisch, OPRP ist präventiv.

#### 3. Arbeitssicherheit (3 P)

- Schutzbrille aufsetzen -> Scherben aufsammeln -> Entsorgen -> Bereich reinigen -> Vorfall dokumentieren.

### E. Getränkeentwicklung und Präsentation (10 Punkte)

#### 1. Neue Signature-Kreation (10 P)

a) Name: Alpine Summer. Zutaten: 4 cl Gin, 2 cl Holunderblütensirup, 2 cl Zitronensaft, 6 cl Tonic Water.

b) Zubereitung: Zutaten im Shaker mischen, in Glas abseihen, mit Minze garnieren.

c) Werbekonzept: Zielgruppe: Junge Erwachsene. Bildsprache: Frisch, Natur. Hashtags: #AlpineSummer #FreshCocktail.