

IHK Barmixer Prüfung 2025 Praktisch

Prüfung IHK-Barmixer/in 2025 – Schriftlicher Teil
Gesamtpunktzahl: 100

A. Fachwissen (30 Punkte)

1. Fachbegriffe (18 P)

- a) Definieren Sie folgende Begriffe jeweils kurz und präzise (je 3 P):
1. Mazeration
 2. Infusion
 3. Destillation
 4. Blending
 5. Fassreifung
 6. TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau)

2. Spirituosenherstellung (6 P)

Erklären Sie in Stichpunkten den Unterschied zwischen Pot Still- und Column Still-Destillation. Nennen Sie jeweils zwei Vor- und Nachteile.

3. Lebensmittelrecht (6 P)

- a) Nennen Sie drei wichtige Bestimmungen der Weinverordnung (je 1 P).
b) Erläutern Sie in einem Satz, was die Allergenkennzeichnung für Sirupe und Säfte umfasst (2 P).

B. Kalkulation und Warenwirtschaft (20 Punkte)

1. Kalkulation Barkarte (10 P)

Sie gestalten eine neue Cocktaillkarte. Ein Drink kostet im Einkauf (Spirituose 40 €/l, Mixer und Zutaten 1,20 € pro Portion). Sie planen 25 % Aufschlag auf alle Zutatenkosten und einen Nachlass von 5 % Endkundenrabatt.

- a) Ermitteln Sie den Ziel-Wareneinsatzpreis pro Drink (4 P).
b) Berechnen Sie den Verkaufspreis inkl. Aufschlag und Rabatt (6 P).

2. Alkoholsteuerberechnung (6 P)

Ein 0,7-l-Flasche Spirituose mit 40 % vol enthält 0,28 l Reinalkohol. Die Alkoholsteuer beträgt 0,787 €/l Reinalkohol.

- a) Berechnen Sie die Steuer pro Flasche (3 P).
b) Geben Sie kurz an, wie sich eine Steuererhöhung von 10 % auf den Endpreis auswirken würde (3 P).

3. Lagerorganisation (4 P)

Zeichnen Sie ein einfaches Flussdiagramm (Text-Skizze) für den Wareneingang bis zur Regalbeschickung unter Berücksichtigung von Qualitätskontrolle und Mindesthaltbarkeitsdatum.

C. Mix- und Beratungsaufgaben (30 Punkte)

1. Klassikervariation (12 P)

Sie sollen einen Negroni Sbagliato („versehentlicher“ Negroni mit Prosecco) servieren.

- a) Geben Sie in Prozentverhältnissen das Mischungsverhältnis an (4 P).
b) Beschreiben Sie Schritt für Schritt den Aufbau („Build in Glass“) inklusive Garnitur (4 P).
c) Nennen Sie zwei geeignete Prosecco-Qualitäten und begründen Sie Ihre Wahl kurz (je 2 P).

2. Kundenberatung (10 P)

Ein Gast wünscht einen alkoholfreien Drink, der süß-sauer mit herben Noten ist und auf Kräutern basiert.

- a) Erstellen Sie ein Rezept (Zutaten + Mischungsverhältnis) (5 P).
b) Erläutern Sie, wie Sie bei der Zubereitung Aromen durch Mazeration oder Infusion optimieren (5 P).

3. Barservice unter Druck (8 P)

In Stoßzeiten sind drei Tische gleichzeitig zu bedienen. Skizzieren Sie Ihre Arbeitsstrategie (Ablaufplan in Stichpunkten) von der Bestellung bis zur Abrechnung. Berücksichtigen Sie Timing, Priorisierung und Kommunikation mit Team und Gast. (8 P)

D. Hygiene und Arbeitssicherheit (10 Punkte)

1. Reinigungsplan (4 P)

Erstellen Sie eine tabellarische Übersicht (kurze Stichpunkte) mit drei täglichen und zwei wöchentlichen Reinigungsaufgaben hinter der Bar. Je Aufgabe: Verantwortlicher, Reinigungsmittel, Häufigkeit.

2. HACCP-Prinzipien (3 P)

Nennen Sie die sieben Grundprinzipien und beschreiben Sie kurz den Unterschied zwischen CCP und OPRP.

3. Arbeitssicherheit (3 P)

Ein Glas zerbricht hinter der Bar. Beschreiben Sie in max. fünf Schritten Ihren sicheren Umgang mit der Situation (Schutzmaßnahmen, Entsorgung, Dokumentation).

E. Getränkeentwicklung und Präsentation (10 Punkte)

1. Neue Signature-Kreation (10 P)

Entwickeln Sie einen innovativen Cocktail unter dem Motto „Alpine Summer“.

- a) Nennen Sie Name, Zutaten und genaue Mengenangaben (5 P).
b) Beschreiben Sie die Zubereitung und Dekoration (3 P).
c) Skizzieren Sie kurz (Textform) das Werbekonzept für Social Media (Zielgruppe, Bildsprache, Hashtags) (2 P).

Viel Erfolg!