



**BARSCHULE MÜNCHEN**  
**ACADEMY** OF MODERN  
BARTENDING

# KURS PROGRAMM



# Gemeinsam unser **Weg** zu Deinem **Ziel**



**Anna & Matthias Knorr**  
Gründer und Inhaber der Barschule München



## Berufskurse

Level 1 – Basic Bartender.....	6
Level 2 – Professional Bartender.....	8
Level 3 – Creative Bartender.....	10
Level 4 – Barmanager.....	12
Level 5 – Guest- & Teammanager.....	14
Level 6 – Master of Modern Bartending.....	16

## IHK Abschlüsse

IHK Barmixer/-in.....	18
IHK Barmeister/-in.....	20

## Zusatzqualifikationen

Show & Flair Bartender.....	22
Intensivkurs Barista.....	24

## Abendseminare

Schnupperkurs World of Bartending.....	26
Schnupperkurs World of Coffee.....	26
Masterclass Champagner.....	27
Masterclass Cognac.....	27
Masterclass Gin & Tonic.....	27
Masterclass Rum & Cachaça.....	27
Masterclass Whisk(e)y – Scotch & Irish.....	27



Schule, die **Spaß** macht

Als renommierte und anerkannte berufsbildende Privatschule sind wir die erste Adresse für professionelle Fachkräfte im Barwesen.

Mit unserem Ausbildungsprogramm sind wir zudem offizieller Bildungsträger für die IHK Prüfungsvorbereitungslehrgänge IHK Barmixer/-in und IHK Barmeister/-in.

Seit 2003 bilden wir tausende Schülerinnen und Schüler aus, und begleiten sie bis heute auch weiterhin auf ihrem Weg zum beruflichen Ziel.



Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden nur die männliche Form verwendet. Gemeint ist stets sowohl die weibliche als auch die männliche Form.



## Die Basis für jeden Bartender

Elerne die Grundzüge,  
das Basiswissen und die Techniken,  
um erfolgreich Deine Karriere  
an der Bar zu starten.

### Theorie

- Bargeschichte
- Barausstattung
- Equipment
- Gläser & Eis
- Zubereitungsarten & Maßeinheiten
- Spirituosenkunde
- Jugendschutzschulung

### Praxis

- Perfect Pouring – maßgenaues Einschenken
- Shake, Stir, Build – Mixtechniken
- Cocktailrezepturen
- Longdrinks, Basic Cocktails, Classic Cocktails
- Cocktail Tastings
- Intensive Trainingseinheiten an den Trainingsbars

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierterBasic Bartender

Zertifikate:Level 1der Barschule München –Academy of Modern Bartending, JugendschutzzertifikatSchuj u

Voraussetzungen: Mindestalter 18Jahre

Dauer: 2 Tage Vollzeit

## Werde zum Profi

Erlerne die Kunst des Mixens und erfahre alles über Spirituosen und Cocktails, um Deine Gäste zu begeistern und perfekt zu beraten.

Hier lernst Du alles, was Du für Deine Arbeit als professioneller Bartender benötigst.



### Theorie

- Detaillierte und umfassende Spirituosen- & Getränkekunde
- Destillation und Herstellungsarten
- Umfangreiche Spirituosen Tastings
- Sensorik Schulung
- Mise en Place

### Praxis

- Sauberes, effizientes und zeitgemäßes Arbeiten an der Bar
- Free & Exact Pouring – freie Einschenktchniken
- Garnituren
- Cocktailrezepturen
- Modern Classics, Latin Cocktails, Tiki Cocktails, Pre & After Dinner Drinks
- Cocktail Tastings
- Intensive Trainingseinheiten an den Trainingsbars

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Professional Bartender

Zertifikat: Level 2 der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzung: Zertifikat Level 1 Basic Bartender, Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 5 Tage Vollzeit

## Das Besondere macht den Unterschied

Begeistere Deine Gäste mit ausgefallenen Zutaten,  
und inspirierenden Cocktailkreationen.

### Theorie & Praxis

- Moderne Techniken – Smoking, Sous Vide, Infusions
- Homemade Ingredients – selbstgemachte Sirupe, Liköre, Limonaden und Bitters
- Drinkgruppen & Drinkstrukturen
- Drinkkreationen – Drink DNA Analyse und Verwandlung
- Sensorik Training und Aroma Pairing
- Ungewöhnliche Zutaten und Garnituren
- Mixtechniken – Shaken, Rühren, Werfen
- Ausgefallene Servierformen und Gläser
- Außergewöhnliche Eisformen

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Creative Bartender

Zertifikat: Level 3 der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Zertifikat Level 2 Professional Bartender, Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 2 Tage Vollzeit

## Leitung und Führung einer Bar

Wir vermitteln Dir Fachkenntnisse und Fähigkeiten, um als Führungskraft eine Bar zu leiten.

Hier erfährst Du alles über Dienstleistungs- und Qualitätsmanagement, Gründungs- und Marketingstrategien sowie Gastronomiekonzeptionierungen.



### Theorie & Praxis

- Bestehende Barkonzepte analysieren
- Marketing für gastronomische Betriebe
- Gesetzliche Bestimmungen für die Gastronomie
- Administratives und operatives Management
- Kostenrechnung, Kalkulation und Preisgestaltung
- Qualitätssicherung und Controlling
- Angebotserstellung
- Barkartenerstellung
- Upselling, aktive Verkaufsförderung am Gast
- Verkaufs- und Reklamationsmanagement
- Typologie Workshop – Gäste und Mitarbeiter richtig einschätzen
- Erstellung und Präsentation des eigenen gastronomischen Konzepts

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Barmanager

Zertifikat: Level 4 der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Zertifikat Level 3 Professional Bartender, Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 5 Tage Vollzeit



## Werde zum perfekten Gastgeber und Teamleiter

Sich selbst zu verstehen,  
ist der erste Schritt auf andere zu.

### Theorie & Praxis

- Typologie – Menschentypen und Verhaltensmuster erkennen
- Wahrnehmung und Körpersprache
- Stärken- und Schwächenanalyse
- Personalführung und Mitarbeitermotivation
- Gästebindung und Verkaufsförderung
- Teambuilding und Gruppendynamik

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Guest- & Teammanager

Zertifikat: Level 5 der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Zertifikat Level 4 Professional Bartender, Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 2 Tage Vollzeit



# Berufskurs LEVEL 1 2 3 4 5 6

## Werde zum Meister

Gehe den letzten Schritt mit uns und erwerbe den höchsten Ausbildungsgrad der Barschule München.

Nach erfolgreichem Abschluss des Level 6 besteht die Möglichkeit den Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" zum IHK geprüften Barmeister bei der Industrie- und Handelskammer München & Oberbayern abzulegen. (Siehe Seite 20/21)



## MASTER OF MODERN BARTENDING

### Theorie & Praxis

- Geschäfts- und Gästebeziehungen aufbauen und pflegen
- Food and Beverage Konzepte und Angebote erstellen
- Ernährungslehre und Foodpairing
- Spirituosenkunde und Sensorikschulung
- Masterclass Wein
- Verkaufsebene sichern und marktwirtschaftlich fördern
- Markt- und Qualitätsanalyse, Produkte organisieren und bereitstellen
- Budgetplanung und Einkaufspolitik
- Kalkulation, Preisgestaltung und Abrechnungen erstellen
- Bestands- und Umsatzanalyse
- Bedarfsgerechte Personalplanung, -beschaffung und -entwicklung
- Teamorganisation und Dienstplannerstellung
- Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation
- Arbeitsabläufe ausarbeiten
- Drinkkonzepte entwickeln und umsetzen

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Master of Modern Bartending

Zertifikat: Level 6 der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Zertifikat Level 5 Professional Bartender, Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 10 Tage Vollzeit

# IHK Abschluss: **BARMIXER**

## Die Gesellenprüfung der Bartender

Der IHK geprüfte Barmixer ist die staatlich anerkannte Weiterbildungsqualifizierung für Bartender, die bereits eine Ausbildung absolviert haben, sowie einschlägige Berufserfahrung an der Bar vorweisen können. Die Barschule München verfügt über langjährige Erfahrung in der erfolgreichen Durchführung von Vorbereitungskursen zu den Fachweiterbildungsprüfungen der IHK.

Der Vorbereitungskurs zur IHK Prüfung "Barmixer" findet einmal jährlich an der Barschule München statt und kombiniert die Level 1 & 2 mit dem zusätzlich prüfungsrelevanten Wissen für den IHK Barmixer.

### Überblick Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung IHK Barmixer:

Einschlägige und nachweisbare Berufserfahrung an der Bar. Das bedeutet:

- Entweder 3-jähriger Ausbildungsberuf + 1 Jahr Berufserfahrung Bar
- oder 2-jähriger Ausbildungsberuf + 2 Jahre Berufserfahrung Bar
- oder kein Ausbildungsberuf + 4 Jahre Vollzeit Berufserfahrung Bar.

**Tipp:** Wer bereits die Level 1 & 2 der Barschule München absolviert hat, kann sich diese zeitlich und finanziell anrechnen lassen.

- Zulassung: Der Prüfling muss Zulassung und Prüfungsanmeldung selbst organisieren.
- Prüfungen:
  - Level 1 & 2 der Barschule München (inkl. Zertifikate)
  - Prüfung zum IHK Barmixer durch die IHK München und Oberbayern
- Abschluss: IHK geprüfter Barmixer mit Zertifikat der IHK München und Oberbayern
- IHK Ansprechpartner: Frau Gudrun Schultze, 08951161754, schultze@muenchen.ihk.de
- Prüfungsgebühr IHK: 420€ zzgl. Materialgebühr

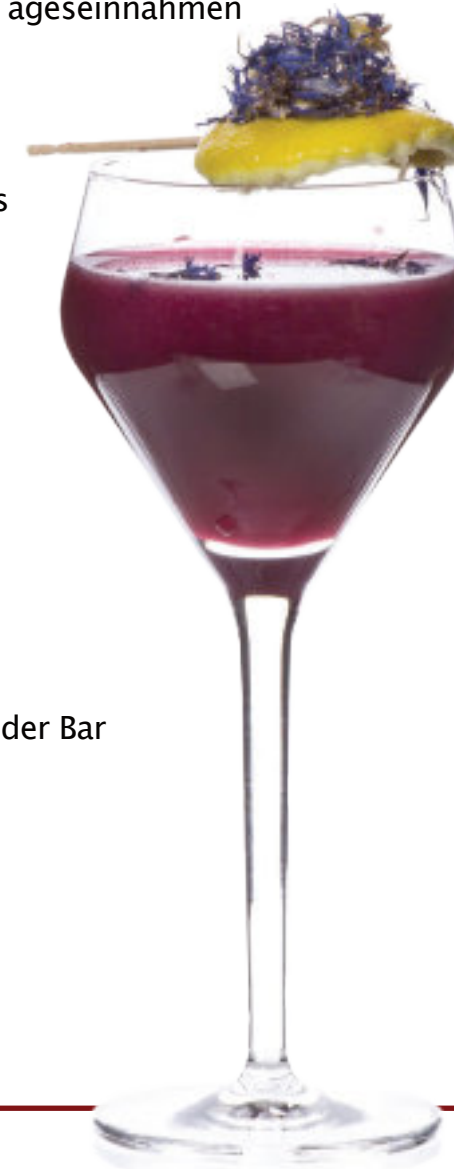
# IHK geprüfter **BARMIXER**

## Theorie

- Grundregeln des Führens einer Bar in Bezug auf Sicherheit, Gesundheit, Jugend- und Umweltschutz sowie der Hygiene
- Betriebsabläufe Bar
- Gästebestellungen, Gästerechnungen und Abrechnung der Tageseinnahmen
- Kontrolle der Lagerbestände
- Bestellung von Waren, Warenannahme und -prüfung
- Fachbegriffe aus Gastronomie und Gastgewerbe
- Detaillierte Waren-, Wein- und Spirituosenkunde mit Tastings
- Alkoholfreie Getränke und Aufgussgetränke
- Obst-, Gemüse- und Gewürzkunde
- Sensorik Schulung
- Pflege von Geräten und Ausstattungen
- Vor- und Nacharbeiten an der Bar

## Praxis

- Cocktailrezepturen erarbeiten und verkosten
- Mise en Place - Aufbau des Arbeitsplatzes
- Anwendung von Arbeitstechniken
- Sauberes, genaues, effizientes und zeitgemäßes Arbeiten an der Bar
- Einsatz und Handhabung bartypischer Arbeitsgeräte
- Präsentieren und Servieren von Getränken und Cocktails
- Gästeberatung und Verkauf
- Wirtschaftlicher Einsatz von Gebrauchs- und Verkaufsgütern
- Arbeitsergebnisse kontrollieren
- Reinigung des Arbeitsplatzes und der Arbeitsgeräte



# IHK Abschluss: **BARMEISTER**

## Der Meisterbrief für Führungskräfte im Barwesen

Der IHK geprüfte Barmeister ist eine staatlich anerkannte Qualifizierung für ausgebildete Fach- und Führungskräfte mit langjähriger Berufserfahrung, die neben Kundenkontakt zahlreiche verwaltende, organisatorische und leitende Aufgaben übernehmen.

Die Prüfung zum IHK geprüften Barmeister besteht aus drei Prüfungsteilen.

Die Barschule München bereitet durch die Level 3–6 auf den dritten Prüfungsteil

"Handlungsspezifische Qualifikationen IHK Barmeister" vor.

Die zwei Prüfungsteile "Ausbildereignungsprüfung IHK nach AEVO" sowie

"Wirtschaftsbezogene Qualifikationen IHK" müssen im Vorfeld bei anderen

Bildungsträgern absolviert, und die Prüfungen erfolgreich bei der IHK abgelegt werden.

### Überblick Zulassungsvoraussetzungen zum Prüfungsteil

"Handlungsspezifische Qualifikationen IHK Barmeister":

Bestandene Prüfung "IHK Barmixer"

plus 1 weiteres Jahr Berufserfahrung

plus Level 3–6 der Barschule München "Handlungsspezifische Qualifikationen"

plus bestandene Prüfung "Ausbildereignungsprüfung IHK nach AEVO"

plus bestandene Prüfung "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen IHK"

Die IHK Prüfung "Handlungsspezifische Qualifikationen IHK Barmeister" findet einmal jährlich im Herbst statt. Der Prüfling muss Zulassung und Prüfungsanmeldung selbst organisieren. Kontakt zur IHK München & Oberbayern siehe Seite 18.

# IHK geprüfter **BARMEISTER**

Prüfungsthemen "Handlungsspezifische Qualifikationen" (Auszug aus dem Rahmenplan)

## Theorie

- Getränke, Speisen und Dienstleistungen verkaufsfördernd bestimmen
- Konzepte für Getränke- und Speisenangebote entwickeln
- Qualitativen und quantitativen Personalbedarf bestimmen
- Anforderungsprofil, Stellenplan und -beschreibungen
- Arbeits- und Zeitplanung erstellen
- Planung von Personalentwicklungsmaßnahmen, Qualifizierung und zielgerichtete Motivation unter Berücksichtigung der Mitarbeiterinteressen und des betrieblichen Bedarfs
- Mitarbeiter führen und fördern
- Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden
- Bezugsquellen erschließen, vergleichen und nutzen
- Erforderliche Investitionen begründen

## Praxis

- Gäste beraten und bewirten
- Mitarbeiter einstellen, führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Vorbereiten des Arbeitsplatzes
- Zubereiten von verschiedenen Misch- und Mixgetränken nach Vorgaben
- Freies Ausgießen verschiedener Flüssigkeiten und Mengen
- Service einschließlich aller Vor- und Nacharbeiten



### Die moderne Kunst des Entertainments an der Bar

Erlerne modernes Show & Flair Bartending und werde zum absoluten Blickfang an Deiner Bar.

Die Flair Dozenten der Barschule München sind mehrfach ausgezeichnete Deutsche Meister und Weltmeister, Mixology Bar Award Gewinner und Guinness Weltrekordhalter.

#### Praxis

- Jonglierkurs (nach Rehoruli)
- Grundwürfe und Griffe mit Flaschen
- Praktisches Working Flair
- Routinen mit Barequipment
- Moderne Arbeitstechniken – Craft Flair
- Exhibition Flair Choreographie – Entwicklung einer Barshow
- Unterschiedliche Shake- und Pouringtechniken

Prüfung: Praxis

Abschluss: zertifizierter Show & Flair Bartender

Zertifikat: Show & Flair Bartender der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 5 Tage 10–14 Uhr

# Zusatzqualifikation

## Kaffee - Wissen und Kunst

Dieser Intensivkurs widmet sich ganz dem Thema Kaffee als besonderem Bestandteil der Bar. Unsere ausgezeichneten Dozenten vermitteln Dir fundiertes Fachwissen und praxiserprobte Arbeitstechniken, sowie die Kunst der 'Latte Art' zur vollendeten Zubereitung des perfekten Kaffees.



# INTENSIVKURS BARISTA

### Theorie

- Ursprung, Verbreitung und Verarbeitung des Kaffees
- Wichtige Aspekte bei der Auswahl des Rohkaffees
- Vor- und Nachteile des Röstverfahrens
- Unterschiede von Filterkaffee und Espresso
- Der perfekte Espresso
- Milchaufbereitungsarten im Vergleich
- Hygiene

### Praxis

- Sensibilisieren des Geruchssinns "Le Nez"
- Cupping mit Kaffeesommelier
- Sensorische Bewertung verschiedener Kaffeesorten
- Temperature Surfing – Erkennen des perfekten Brühzeitpunktes
- Ursachen und Gegenmaßnahmen für Unter- und Überextraktion
- Zubereitung eines 3-Phasen Espresso
- Verkostung von Milch und Milchersatzgetränken
- Zubereitung diverser Milchlischgetränke
- Latte Art

Prüfung: Theorie & Praxis

Abschluss: zertifizierter Barista

Zertifikat: Barista der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Keine

Dauer: 4 Tage Vollzeit

# Schnupperkurse & Masterclasses

Unsere themenspezifischen Abendseminare bieten den perfekten Rahmen, um einen ersten Einblick in die Barwelt zu erlangen, spezielle Spirituosen zu erkunden oder bereits vorhandenes Wissen zu vertiefen.

### Schnupperkurs World of Bartending

- Einblick in die Barkunst und den perfekten Cocktail
- Tastings, Rezepturen und Techniken

### Schnupperkurs World of Coffee

- Einblick in die Welt des Kaffees
- Warenkunde, Verkostung und Latte Art



### Masterclass Champagner

- Geschichte und Herstellung verschiedener Schaumweine und ihre Besonderheiten
- Champagner Tasting, Premium Schaumwein Tasting

### Masterclass Cognac

- Von Wein zu Cognac: Entwicklung und Geschichte, Herstellung & Besonderheiten
- Umfangreiches Cognac Tasting

### Masterclass Gin & Tonic

- Entwicklung, Herstellung und Geschichte von Genever zu Gin
- Gin Tasting, Tonic Water Tasting

### Masterclass Rum & Cachaça

- Zucker in seiner schönsten Form: Herstellung, Entwicklung und Geschichte
- Umfangreiches Rum & Cachaça Tasting

### Masterclass Whisk(e)y – Scotch & Irish

- Herstellung und Geschichte vom "Wasser des Lebens" in Schottland und Irland
- Scotch Whisky Tasting, Irish Whiskey Tasting

Die Abendseminare sind für Einsteiger geeignet

Teilnahmebestätigung der Barschule München – Academy of Modern Bartending

Voraussetzungen: Mindestalter 18 Jahre

Dauer: 4 Stunden, 18–22 Uhr



Barschule München  
Klausenburgerstraße 9, Haus B  
81677München

info@barschule-muenchen.de  
+49(0) 089 992492910

[www.barschule-muenchen.de](http://www.barschule-muenchen.de)

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

