

BARFACHSCHULE
ZUERICH.CH
SIHLSTRASSE 73 • CH-8001 ZÜRICH

DER BAR-PROFI INTENSIVKURS

Bereit, die Welt des Barkeepings zu erobern? Unser intensiver Barkeeper-Kurs ist perfekt für Leute wie dich, die eine aufregende Karriere hinter der Bar anstreben. Egal, ob du neu im Bereich bist oder bereits Erfahrung hast, unser praxisorientierter Kurs hilft dir, deine Fähigkeiten auf das nächste Level zu bringen. Ob du von trendigen Szenebars fasziniert bist oder den Luxus von 5-Sterne-Locations bevorzugst, unser Barkurs bereitet dich optimal vor.

Bei uns in der Barfachschole Zürich legen wir großen Wert auf praktische Übungen, damit du direkt am Arbeitsplatz lernen kannst.

Nach erfolgreichem Kursabschluss erhältst du ein Diplom, das deine Qualifikationen bestätigt. Zusätzlich bieten wir dir die einzigartige Chance, erste praktische Erfahrungen als Barkeeper in unserem eigenen Gastronomiebetrieb zu sammeln. Deine Karriere in der Barwelt kann jetzt starten! Lass dich von unserer Leidenschaft für Gastfreundschaft und Mixologie inspirieren. Melde dich heute noch an, sichere dir deinen Platz in unserem Barkurs und beginne deine Reise zum professionellen Barkeeper.



DARUM BESUCHEN SIE DEN BAR-PROFI INTENSIVKURS

1.

Egal, ob Sie über Vorkenntnisse verfügen oder nicht – unsere Tür steht offen.

Der perfekte Barkurs für Quereinsteiger und angehende Mixologen, die im faszinierenden Beruf des Barkeepers den Grundstein für ihre aufstrebende Karriere legen möchten. Doch auch für erfahrene Barkeeper und Mixologen bieten wir eine Gelegenheit, ihr Fachwissen zu erweitern.

2.

Möglichkeit eines Bar-Praktikums

Praktische Arbeiten steht bei uns im Vordergrund. Nach absolviertem Barkurs bieten wir Ihnen die Möglichkeit an, die ersten Erfahrungen als Barkeeper, betreut, in unserem Gastronomie-betrieb zu sammeln!

3.

Manuals für alle Ausbildungsthemen

Die ausführlichen Unterlagen der Barfachschule Zürich erhalten Sie in Farbe und gebunden.

4.

Exklusiver Memberbereich

Sie erhalten unbeschränkten Zugang zu unserem Memberbereich mit folgenden Themen:

- Job-Plattform
- Alle Unterlagen im PDF Format zum Download für Ihr Mobilephone, Tablet oder Computer.
- mit unserem Unterlagen Update Service, bleiben Sie auch nach abgeschlossenem Barkurs auf dem neusten Stand.

5.

Das Diplom der Barfachschule Zürich

Dank unserer globalen Präsenz wird unser Diplom im In- und Ausland hoch geschätzt – so sehr, dass es vielerorts zur Anstellungsbedingung wird.

6.

Ausbildungsgarantie

Die Nachbetreuung unserer Kursteilnehmer ist uns wichtig, deswegen kann die Diplom Prüfung und sogar der gesamte Bar-Profi Intensivkurs gratis repetiert werden.

7.

98 % unserer Kursabsolventen
geben uns 4 oder 5 Sterne

10.

Optimale Jobvorbereitung

Bei uns erlernen Sie alle Aspekte von Mise en Place bis zum täglichen Geschäftsabschluss. So sind Sie bestens auf Ihren ersten Arbeitstag vorbereitet.

8.

Keine versteckten Zusatzkosten

Im den CHF 975.- Kurskosten inbegriffen:

- Manuals für alle Ausbildungsthemen
- Gratis Profi Boston-Shaker
- Kostenloser Updateservice
- Getränke und Snacks während der Schulung
- Abschlussprüfung und Diplom
- Gratis Kursrepetition

11.

5 Tage oder 10 Abende

Sie müssen nicht 4 Wochen Ihrer Zeit investieren. Bei uns lernen angehende Barkeeper und Mixologen alles, was sie brauchen, in nur 5 Tagen oder an 10 Abenden.

9.

Über 140 Drinks

Wir mixen über 140 Drinks mit erstklassigen Spirituosen- kein Platz für gefärbtes Wasser.



KURS-INHALT

- Herstellung & Ausschank der Getränke an der Bar (Warenkunde)
- Die verschiedenen Bars, Arbeitsweisen und der gepflegte Service der Getränke und Barsnacks je nach Betriebstyp
- Der korrekte Umgang mit den Gästen
- Die Zahlungsmöglichkeiten und das Abrechnen auf den verschiedenen Kassensystemen
- Gesetzliche Hygienevorschriften an der Bar
- Gesetzliche Vorschriften und die Verantwortung an der Bar
- Die verschiedenen Kontroll- und Inventarsysteme
- Die Drink-Kategorien und der Aufbau einer Barkarte
- Die verschiedenen Barutensilien und Gläser
- Die unterschiedlichen Zubereitungsarten der Mixgetränke
- Das genaue Ausschanken mit & ohne Hilfsmittel (Freepouring)
- Die Zubereitung & Degustation der wichtigsten internationalen, aktuellen Drinks und "Cuisine Style" Drinks
- Das Dekorieren der Drinks
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Einführung molekulares Mixen & Überblick Flairtending
- Verkaufsschulung
- Weinschulung für die Bar, durchgeführt von Hofer wine & spirits

KURS-INFORMATIONEN

Kursdauer

5 Tage, montags bis freitags, 9.00 bis 17.00 Uhr oder
10 Tage, montags bis freitags abends. 19.00 Uhr bis 22.30 Uhr.

Abschluss

Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Diplom der Barfachschiule Zürich. Auf Wunsch erhalten Sie das Diplom, gegen Gebühr, auch in englisch.

Anforderungen

Mindestalter 18 Jahre.

Gute Deutschkenntnisse (nur mündlich).

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Sprache

Die Barkeeper-Kurse werden auf Deutsch abgehalten.

Anforderungen

Der Barkurs wird ab 6 Kursteilnehmern durchgeführt.

Verpflegung

Im Kursgeld sind Getränke und Snacks während der Schulung inbegriffen.

Gratis Kurs-Repetition

Sie haben die Möglichkeit den Barkurs gratis zu repetieren.

Lehrmittel

Manuals zu allen Ausbildungsthemen inklusive Update-Service.

In den CHF 975.- Kurskosten inbegriffen sind:

- Umfassende Manuals für alle Ausbildungsthemen
- Gratis Profi Boston-Shaker
- Kostenloser Unerlagen-Updateservice
- Getränke und Snacks während der Schulung
- Abschlussprüfung und Diplom
- Gratis Kursrepetition



UNTERLAGEN BAR-PROFI INTENSIVKURS

REZEPTBUCH DER BARFACHSCHULE

Über 300 Rezepte auf über 200 Seiten. Von aktuellen und klassischen Drinks, die jeweils mit einem Foto illustriert sind im praktischen A5-Buch. Die verschiedenen Drinkkategorien, wie zum Beispiel Aperitif, Fancy, Fizzes, Sours, Hangover, Virgins, usw., werden ausführlich erklärt. Dieses Rezept-Buch wird nach dem Barkurs Ihr ständiger Begleiter im Bar-Leben!



WEITERE UNTERLAGEN BAR-PROFI INTENSIVKURS

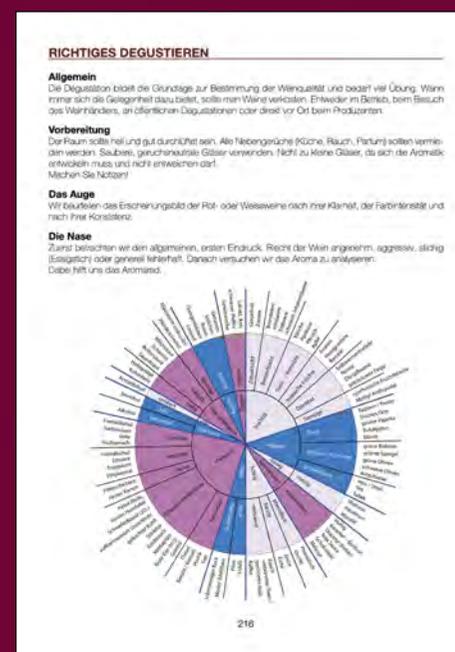
BARKUNDE-BUCH DER BARFACHSCHULE ZÜRICH

Auf 230 Seiten im A4-Buch-Format haben wir für die Kursteilnehmer unseres Barkurses ein umfangreiches Wissen zusammengestellt. Geschichte und Herstellung der verschiedenen Spirituosen, Liköre, Süssweine, Champagner und Biere. Kurzbeschriebe über die wichtigsten Marken inklusive Bildmaterial zum besseren Verständnis. Praktische Übersichtstabelle für den korrekten Ausschank der Bargetränke.

Welches Gesetz, welches Recht? Die juristischen Grundlagen für die Arbeit an der Bar. Hygienevorschriften und deren korrekte Einhaltung und Durchführung. Welche Einrichtungen und welche Ausstattung für welchen Bar-Typ? Der Getränkestock und dessen Controlling bei verschiedenen Kassensystemen. Was für Bar-Utensilien, Gläser und was für Maschinen und Apparate? Übersicht, Handhabung, Pflege und Wartung mit detailliertem Bildmaterial.

DER WEINTEIL IN DER BARKUNDE Die Unterlagen sind entsprechend dem Kursaufbau aufgeteilt und gliedern sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil. In der Theorie werden die Geschichte des Weins, die Arbeit des Winzers, die Weinbereitung, die wichtigsten Traubensorten und die Grundlagen der Sensorik erklärt. Der praktische Teil beinhaltet den stilvolleren Weinservice und beginnt mit dem Präsentieren und öffnen der Flasche, das Dekantieren wird erklärt und die wichtigsten Weinfehler behandelt. Ebenso wird der Aufbau einer Weinkarte sowie der richtige stilistische und sprachliche Umgang mit dem Gast besprochen.

Dieses Barkunde-Buch wird nach der Barfachschnle ein wichtiges Nachschlagewerk für Sie werden!



DRINKS

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl der Drinks die im Bar-Profi Intensivkurs der Barfachschiule Zürich gemixt und degustiert werden.



DAS BAR-PROFI INTENSIVKURS TEAM

Alex Armbrüster

Kursleitung Bar-Profi Intensivkurs

Ausbildungen

Matura
Eidg. Diplomierter Hotelier und Restaurateur
Eidg. Dipl. Marketing Planer

Aktuelle Tätigkeiten

Teilhaber Restaurant Baradox Zürich
Geschäftsführer Barfachschiule Zürich

Berufserfahrung

25 Jahre in der Gastronomie
23 Jahre in Gastronomie Beratung
21 Jahre im Schulungsbereich

Marco Hoffmann

Leitung praktisches Arbeiten an der Baradox Bar

Ausbildungen / Weiterbildung

Ausbildung Systemgastronomie McDonalds CH
Supervisor Event Catering für verschiedene Brauereien & Spirituosen Hersteller
General Manager Elegance Hotel*** Berlin
Einkaufsleiter Generator Hostel Berlin
Bar Manager Generator Hostel Berlin
Grünau Hotel Berlin, Ausbildung zum Hotelfachmann Best Western Hotel**** City Consul

Aktuelle Tätigkeit

Geschäftsführung Bar Restaurant Baradox

Berufserfahrung

15 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie, Hostellerie und Eventbereich.

Rick Ruetz

Kursleitung, Bar-Profi Intensivkurs

Ausbildungen

Treuhänder, Gastronomie
Wirtefachschule AWA, Zürich
Betriebswirt HF
Restaurantfachmann / Hotelkaufmann

Aktuelle Tätigkeiten

Geschäftsführung Solid Office Support,
Treuhand Gastronomie
Inhaber Barfachschiule St. Moritz
Inhaber Rick Ruetz Unternehmungen
(Bar Consulting & Schulungen)

Berufserfahrung

32 Jahre in der Gastronomie & Hotellerie
20 Jahre Gastronomie Beratung
20 Jahre Im Schulungsbereich

Oliver Wullschleger

Kursleitung Wein-Seminare

Ausbildung

Eidg. Alkoholverwaltung, einmaischen & brennen von Früchten, Weiterverarbeitung und veredeln von Spirituosen.
Universität Hohenheim, Brennereidiplom
FH Wädenswil, Weinbereitung, Kellertechnik, Rebbaukurs.
Sommelier Schule Zürich.
Ausbildung zum dipl. Weinhändler.
Fakultät. Phil I, Soziologie mit BWL 1 & Staatsrecht.
Uni Zürich, Grundstudium Betriebswirtschaft
Wirtschaftsmatura Kantonsschule Kollegium SZ

Aktuelle Tätigkeiten

Leiter Verkauf Handel, Hofer wine & spirits, Zürich

DIE BARFACHSCHULE ZÜRICH



Die Barfachschnle Zürich hat den Anspruch - auch durch ihr internationales Netzwerk - die Ausbildung auf dem neusten Stand zu halten. In unserem erstklassig ausgestatteten Schulungsraum erlernen Sie in kleinen Gruppen das Handwerk des Barkeepers.

Bei allen Barkursen erhalten Sie hochwertige, laufend überarbeitete Manuals zur Unterstützung Ihres Studiums. Dank unserem kostenlosen Manual Update Service bleiben Sie auch nach dem Barkeeper-Kurs immer auf dem neusten Stand. In unserem Memberbereich können Sie jederzeit die aktualisierten Unterlagen und Checklisten mit Ihrem persönlichen Passwort herunterladen.

Die Nachbetreuung unserer Kursteilnehmer ist uns wichtig. Deswegen können die Bar-Profi Intensivkurse gratis repetiert werden. Bei der Stellensuche während und auch nach dem Barkeeper-Kurs helfen wir Ihnen gerne.



Nicht graue Theorie, sondern das richtige Arbeiten an der Bar steht in der Barkeeper-Ausbildung der Barfachschnle Zürich im Vordergrund. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Baradox Bar werden die theoretischen Teile, wie zum Beispiel Hygiene-Konzept, Arbeitsplatzgestaltung, Inventar und Controlling usw., anhand eines laufenden Gastronomiebetriebes vor Ort erklärt.

Gerade für Quereinsteiger sind die ersten Schritte nach der Barkeeper-Ausbildung die schwierigsten. Wie setze ich das Gelernte in der Praxis an der Bar mit Gästen um? Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die ersten praktischen Erfahrungen nach dem Barkurs an der Baradox Bar zu sammeln.

LAGEPLAN UND KONTAKT

Die Barfachschole Zürich befindet sich an der Sihlstrasse 73, 8001 Zürich, im 2. Obergeschoss des Restaurant Bar Baradox, mitten im Zentrum von Zürich, direkt vor dem City Hallenbad. Der Hauptbahnhof Zürich, ist nur 10 Gehminuten von uns entfernt.

Das Parkhaus Gessnerallee ist in unmittelbarer Nähe.

Wir empfehlen Ihnen die Bar Kurse mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu besuchen.

Tram: 2 / 3 / 8 / 9 / 14
bis Haltestelle Stauffacher

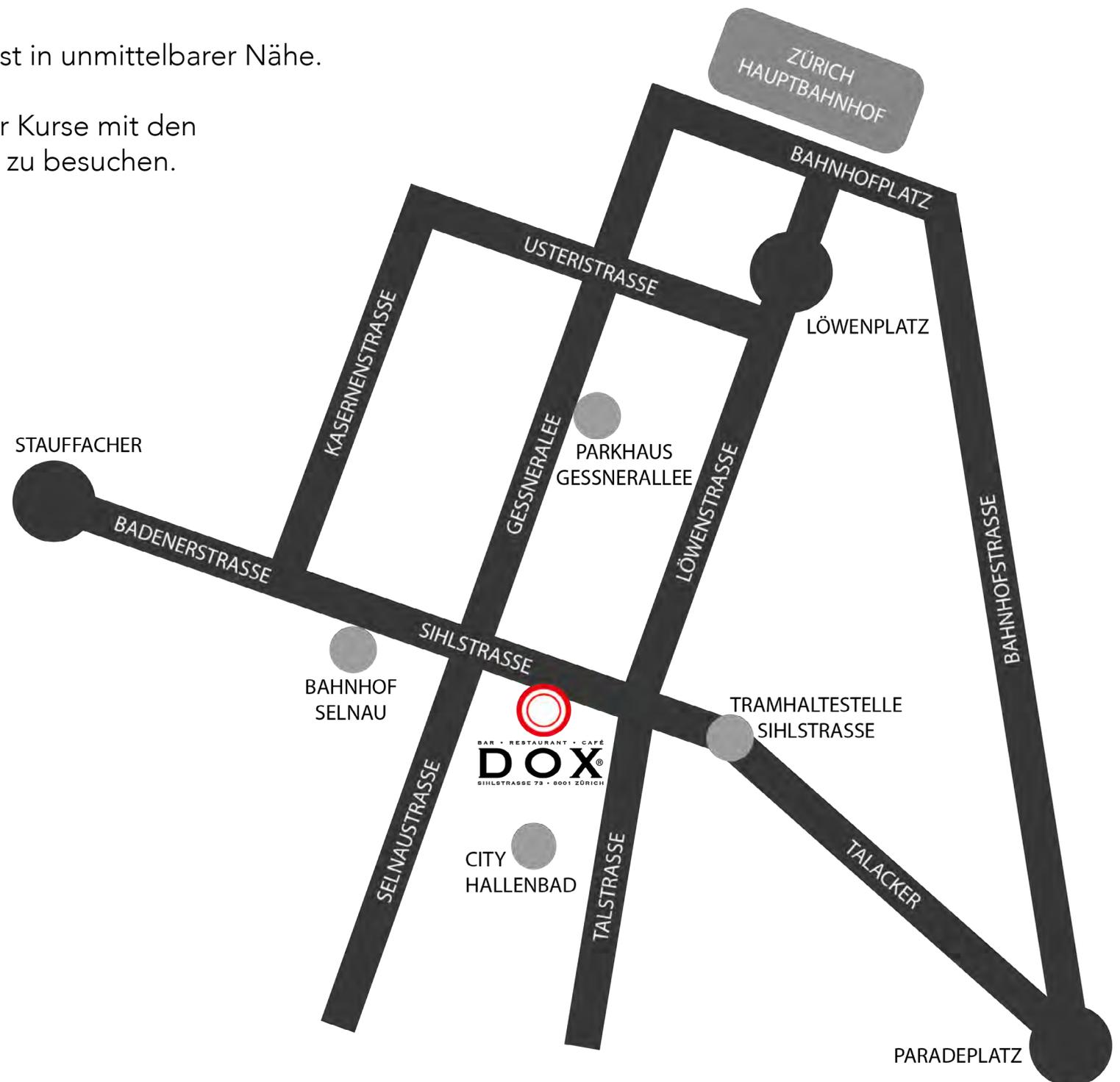
Tram: 2 / 9
bis Haltestelle Sihlstrasse

S – Bahn: S4 / S10
bis Haltestelle Selnau



Baradox AG
Barfachschole Zürich
Sihlstrasse 73
CH – 8001 Zürich

Internet: www.barfachscholezuerich.ch
Email: info@barfachscholezuerich.ch
Telefon: +41 (0) 44 221 06 29
www.facebook.com/Barfachscholezuerich



Unsere Aktuellen **Kursdaten** und das **Anmeldeformular** finden Sie unter: www.barfachscholezuerich.ch