

Jungbarkeeper

„Martini, geschüttelt nicht gerührt...“

James Bond weiß genau was er will, weißt du es auch?

Jeder kennt sie, einen Cosmopolitan, Mojito, Long Island Ice Tea, Pina Colada oder einen Martini. Doch was ist drin, wie werden sie zubereitet? Fragen, denen wir auf den Grund gehen.

Was erwartet mich?

- Fachgerechte Zubereitung von Cocktails
 - im Gästeglas, Shaker, Rührglas, Stabmixer und Aufsatzmixer
- Kreieren eines eigenen Cocktails
 - Sei kreativ! Was schmeckt dir? Welche Zutaten passen zusammen? Welche Zubereitungsart wählst du? Welche Dekoration passt zum Cocktail?
- Was weißt du über Alkohol? Gibt es Unterschiede beim Alkohol? Welche Spirituosen brauchen wir in der Bar?
- Gestalten einer Barkarte

Aufbau:

- Aufgeteilt auf zwei Jahrgänge, mit je 60 Lehreinheiten in der 2. und 3. Klasse
- Zertifikatsprüfung: Jungbarkeeper/in Österreich

**Ich freu mich auf dich und deine Kreativität
beim Mixen und Shaken neuer Cocktails.**

