

# Barkeeper / Barmaid

## BERUFSBESCHREIBUNG

Barkeeper/Barmaids mischen in Bars und Nachtlokalen alkoholische und alkoholfreie Cocktails und Getränke (z. B. Milchshakes, Bowlen, Longdrinks), die sie ihren Gästen servieren. Sie kennen die Standardrezepte und Geschmackseigenschaften bekannter Mixgetränke oder kreieren neue Mischungen. Barkeeper/Barmaids sind auch für die Sauberkeit an der Bar zuständig, kassieren die Rechnung und sorgen dafür, dass alle Zutaten und Materialien für die Zubereitung und Ausschank von Getränken bereitstehen. Sie arbeiten in Gastronomiebetrieben im Team mit Kolleg\*innen sowie - je nach Art und Größe des Betriebes - mit anderen Fachkräften des Gastgewerbes (z. B. Restaurantfachleuten).

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Getränke, Cocktails und Bowlen mixen
- passende Gläserformen auswählen, Getränke dekorieren
- Gäste bedienen, Getränke abkassieren
- Snacks und kleine Imbisse servieren
- Getränke einkühlen, Eiswürfel zubereiten
- diverse Zutaten und Materialien vorbereiten
- Abrechnungen erledigen
- Lagerbestände kontrollieren, Einkaufs- und Inventurlisten erstellen
- Gläser und Theke reinigen

## Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- Lärmunempfindlichkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber künstlicher Beleuchtung
- Fremdsprachenkenntnisse
- gute Beobachtungsgabe
- Aufgeschlossenheit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund\*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein
- Spontanität
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

## Ausbildung

Eine geregelte Ausbildung für den Beruf Barkeeper/Barmaid gibt es nicht. Die Ausbildung bzw. Einschulung erfolgt meist innerbetrieblich. Die notwendigen Kenntnisse können aber auch durch Kurzausbildungen erlangt werden. Dazu bieten z. B. die "Erste Österreichische Barkeeperschule", bfi und WIFI einschlägige Kurse (u. a. Grund-, Profi- und Showkurse) an. Ideal ist eine Vorbildung als Restaurantfachmann\*frau bzw. eine einschlägige Schulausbildung (z. B. Tourismus- und Hotelfachschulen).