



Für die Challenge darf nicht extra eingekauft werden.

ZVG

Der bvr sucht den besten alkoholfreien Drink

Der Gewinnerdrink der Mocktail@9 wird das ganze Jahr über an Anlässen des Berufsverbandes Restauration bvr ausgeschrieben.

Das Jahresthema des Berufsverbandes Restauration bvr lautet: Null-Promille-Drinks. In diesen Tagen hätten die ersten Anlässe stattgefunden. Damit Berufsleute trotzdem ihre Kompetenzen zeigen können, ruft der bvr zur Mocktail@Home-Challenge auf. Wem es gelingt, ausschliesslich mit Produkten, welche sie oder

er zu Hause hat, den besten Mocktail zu kreieren, erhält ein Jahr Gratismitgliedschaft im bvr. Zudem wird der Gewinnerdrink an diversen Anlässen ausgeschrieben.

Das Mixen des Mocktails soll gefilmt und auf dem persönlichen Facebook- oder Instagram-Account mit den Hashtags #berufsverbandrestauration #mocktailathomechallenge #bvrmocktailjahres gepostet werden. Das Rezept muss im Video schriftlich oder mündlich platziert sein. Das Video darf maximal eine Minute lang sein. Zur Registrierung das Video an leila.mrak@hotelgastrounion.ch schicken. Einsendeschluss: 30. April. SARAH SIDLER

Ausbildung zum Bar-Profi

Im Sommer 2020 startet der neue Zertifikatslehrgang Barkeeper/-manager. Anmelden können sich auch angehende Restaurantfachfrauen und -männer.

Der Lehrgang von Re Novium richtet sich an Berufsfachleute in der Gastronomie, welche über Erfahrung im Restaurant- und Barbereich verfügen und sich im Barkeeping weiterentwickeln möchten. Aber auch Lernende im zweiten und dritten Lehrjahr des Berufes Restaurantfachfrau/-mann mit der Ausrichtung zum Barkeeper können sich anmelden. Der Zertifikatslehrgang vermittelt jene Kenntnisse und Fertigkeiten, die für eine qualifizierte Mitarbeit im Tätigkeitsbereich eines Barkeepers erforderlich sind. Re Novium hat den Zertifikatslehrgang Barkeeper/-manager in Zusammenarbeit mit der Ostschweizer Gastronomiefachschule St. Gallen (OGFS) erarbeitet. Der Berufsverband Restauration bvr fungiert als Partner.

Einzigartige Einblicke in Betriebe

Der Grundlagenkurs findet im August statt. Während zwei Tagen weicht Arthur Nägele in die Grundlagen der Spirituosen ein. Er ist Ausbildungsleiter der Spirituosenakademie in Rheineck sowie zerti-



Mit der App HG+ sieht man in einem Video, wie viel der Kurs zu bieten hat. ZVG

fizierter Kursleiter des Wine & Spirit Education Trust in London. An den weiteren Tagen vertiefen Helma Jouck von der Oak Bar Zürich und Brand Ambassador Andy Walch die Themen im Bereich Bargetränkesortiment. Während des Lehrgangs wird ein persönliches Portfolio erarbeitet, so dass das Erlernte direkt mit dem jeweiligen Betrieb vernetzt werden kann. Die Absolventen erhalten das Zertifikat «Associate Barkeeper» der Spirituosenakademie.

Der Vertiefungskurs findet an sechs Tagen zwischen September und November statt. Dies in Betrieben von ausgewiesenen Fach-

leuten. Die Vertiefungsmodule können einzeln gebucht werden.

Wer die Zertifikatsprüfung Barkeeper/-manager besteht, ist Experte im Bereich Spirituosen Grundlagen mit Schwerpunkt Gin, Whisky, Rum, Bier und Wasser. Er oder sie kennt alle Komponenten des Bargetränkesortiments und hat sich weitergebildet im Bereich Premiumzigarren und Zigarrenservice. Ausserdem verfügen die Teilnehmer/-innen über neues Wissen zu Mitarbeitermanagement, Betriebswirtschaft, Marketing und Kommunikation sowie zu gesetzlichen Bestimmungen im Gastgewerbe. SARAH SIDLER

ANZEIGE


CARTE D'OR
 IHR SPEZIALIST FÜR
Desserts


NEU
 KOKOS-BLAUBEER
 VEGAN



