Allgemeine Berufsschule Zürich ABZH
Ausstellungsstrasse 44
8090 Zürich
+41 44 446 94 46
info@abzh.ch

Mittwoch: Faszination Bar, alkoholfrei, aber alles andere als langweilig

27F108

Kursziele

- Sie ordnen alkoholfreie Getränke den passenden Getränkegruppen zu.
- Sie wenden die Zubereitungsarten Shaken, Rühren, Mixen und Zubereitung im Gästeglas korrekt an und benennen die dafür nötigen Arbeitsgeräte und Gläser.
- Sie richten einen Arbeitsplatz an der Bar vollständig ein und erklären die anfallenden Arbeiten in einem Barbetrieb.
- Sie bereiten alkoholfreie Klassiker nach Rezept zu und garnieren diese fachgerecht.
- Sie messen die Zutaten mit dem Jigger exakt ab und führen die Arbeitsschritte sicher und routiniert aus, auch unter Zeitdruck.

Inhalt

- **Mise en place:** Sie richten die Bar ein, damit Sie auch im grössten Stress den Überblick behalten.
- **Barutensilien:** Shaker, Barlöffel, Jigger, Strainer und Muddler: Sie lernen, wofür Sie welches Tool brauchen
- **Zutatenkunde:** Sirups, Säfte, Tonics, Kräuter und alkoholfreie Spirituosen: Sie entdecken, womit Sie Geschmack und Tiefe erzeugen.
- **Ausschankmasse:** Mit den richtigen Mengen schmeckt jeder Drink gleich gut und die Kalkulation stimmt.
- **Klassiker ohne Alkohol:** Virgin Mojito, Virgin Colada, Shirley Temple und Co.
- **Aktuelle Trends:** Was gerade in den Bars angesagt ist, von Zero-Proof-Drinks bis zu hausgemachten Zutaten.
- **Praxis:** Ab hinter die Bar! Sie mixen, probieren und kreieren Ihre eigenen Mocktails.

Kursleitung Posch Tanja

Zeit Freitag, 14:00 bis 16:45 Uhr

Dauer 23.06.2027 bis 30.06.2027
Mittwoch: 26.06.2027 und 30.06.2027

Ort Ausstellungsstrasse 44, 8005 Zürich
Zimmer 209/210 Restaurant

Hinweis Restauration EFZ und EBA

ABZH

Allgemeine Berufsschule Zürich ABZH
Ausstellungsstrasse 44
8090 Zürich
+41 44 446 94 46
info@abzh.ch