13. ARBEITSABLAUF

1. Das richtige Glas frappieren
Eventuell nur mit Eis auffüllen und vor dem Eingießen entfernen oder Schmelzwasser abseihen.

2. Garnitur vorbereiten
Aufwendige Garnituren werden vorher schon zubereitet und kühl gestellt.

3. Das Arbeitsgerät (Shaker, Rührglas, Blender) mit Eis vorkühlen
Das Arbeitsgerät soll sich an die Temperatur gewöhnen.

4. Spirituosen bereitstellen
Sind meist am Stammplatz und der Barkeeper findet sie blind.

5. Schmelzwasser abgießen
Ansonsten wir der Drink stark gewässert

6. Billigere und/oder dickflüssige Zutaten zuerst
Wird nicht immer eingehalten und es gibt auch keine Regel wie es wirklich gemacht werden soll! Ist von Barkeeper zu Barkeeper verschieden

7. Drink shaken oder rühren
Dieser Arbeitsvorgang sollte ca. 10 -15 Sekunden dauern.

8. Mit Hilfe des Strainers in das bereitgestellte Glas gießen
Schmelzwasser mit Strainer abseihen/Manchmal kann man das mit gemixte Eis ins Gästeglas mit einschenken

9. Ausgarnieren
Stellt die Vollendung des Getränkes dar

10. Service auf Underliner oder Unterteller mit Underliner
Da in einer Bar keine Tischwäsche verwendet wird ist es zu empfehlen mit Underliner zu arbeiten

11. Präsentieren des Getränkes
Mit einem netten zum Wohl oder Prost wird dem Gast der Drink freundlich serviert

12. Reinigen des Arbeitsplatzes und der Geräte
Nur ein sauberer Arbeitsplatz ermöglicht die perfekte Zubereitung eines Drinks

13. Bar - Mise en place ergänzen
Kleinigkeiten die während der Arbeitszeit verbraucht werden unbedingt wieder auffüllen