



TERMINE

Es werden je nach Bedarf jedes Jahr mindestens drei Frühjahrs- und Herbstkurse durchgeführt.

Die genauen Termine sind abrufbar unter:

www.doemens.org/genussakademie/biersommelier

GEBÜHR

Kursgebühr: 2.950 €

Mitglieder des Doemens e.V. und Mitarbeiter der Schirmherren (Brauereiverbände) erhalten einen Rabatt von 50 Euro.

In den Kursgebühren sind enthalten:

100 Unterrichtseinheiten, alle Mittagessen, Kosten für Exkursionen, Flavors für die Verkostungen, Bierbrauen, Schulungsunterlagen sowie alle Prüfungsgebühren. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

Die Rechnungsstellung erfolgt drei Monate vor Kursbeginn. 50 Prozent des Rechnungsbetrages sind mit einem Zahlungsziel von zwei Wochen verbunden. Die restlichen 50 Prozent sind bis spätestens sechs Wochen vor Kursbeginn zur Zahlung fällig. Der Veranstalter behält sich bei Nichteinhaltung der Zahlungsfristen vor, den Ausbildungsplatz an andere Interessenten zu vergeben. Eine Rückerstattung von bereits geleisteten Teilbeträgen erfolgt nicht.

Stand: Januar 2018

DIE AUSBILDUNG SETZT AUF DREI PRINZIPIEN: HÖCHSTE QUALITÄT, LEIDENSCHAFT, EINZIGARTIGKEIT

ANMELDUNG

Teilnehmerzahl:

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18. Sind die Zulassungsbedingungen erfüllt, entscheidet die Reihenfolge des Bewerbungseingangs, ob ein Bewerber für den Kurs aufgenommen werden kann.

Anmeldung und Beratung:

Fabian Staudinger
Tel: + 49 (0)89 85 805 -17
Fax: + 49 (0)89 85 805 -26
E-Mail: biersommelier@doemens.org

Lehrgangleiter Deutschland:

Dr.-Ing. Michael Zepf
Tel: + 49 (0)89 85 805 -82
E-Mail: zepf@doemens.org

Lehrgangleiter Österreich:

Dipl.-Ing. Jens Luckart
Tel: + 43 (0)660 54 24 960
E-Mail: jens@bierkulturhaus.com

KONTAKT

Doemens e.V.

Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing
www.doemens.org

Kiesbye's Bierkulturhaus

Dorfplatz 1 / 5162 Obertrum
www.bierkulturhaus.com

Kiesbye's
BIER KULTUR HAUS

Doemens



ZWEIWÖCHIGER INTENSIVKURS

DER BIRSOMMELIER / DIE BIRSOMMELIÈRE

Diplom Biersommelier-Ausbildung des Doemens e.V.
und Kiesbye's Bierkulturhaus

Kiesbye's
BIER KULTUR HAUS

Doemens



ZIELGRUPPE

Der zweiwöchige Intensivkurs richtet sich an die bierorientierte Gastronomie sowie an Brauereifachleute im Bereich Handel, Vertrieb und Marketing. Eine weitere Zielgruppe sind Lehrkräfte, die an Hotel-, Tourismus- und Gastronomie-schulen den Fachbereich Bier unterrichten, aber auch Bierkenner, Bierfreunde und Bierliebhaber, die ihre Produktkenntnisse abrunden und vervollständigen wollen.

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein Mindestalter von 18 Jahren. Empfohlen wird darüber hinaus eine mehrjährige Berufserfahrung in der Bierbranche (*Brauerei, Gastronomie, Handel etc.*).

AUSBILDUNGSINHALTE UND -ZIELE

In 100 Unterrichtseinheiten erwirbt der Teilnehmer intensive Kenntnisse über die Vielfalt des Bieres von der Herstellung bis zur Verkostung und Vermarktung. Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil an Praktika vertieft. Die Themenschwerpunkte sind im Einzelnen:

- Historische Hintergründe
- Technologie der Bierherstellung
 - ▶ Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
 - ▶ Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Schankanlage
 - ▶ Reinigung von Schankanlagen
 - ▶ Technische Gase beim Ausschank von Getränken
 - ▶ Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
 - ▶ Betriebshygiene
 - ▶ Gläserpflege

Weitere Themenkreise sind:

- Bier & Gesundheit
- Bier & Glaskultur
- Bier & Speisen
- Bier & Trends (*inkl. Zukunftsperspektiven*)
- Biermarketing und Biermarkt
- Erlös- & Kostenrechnung
- Bier & Recht
- Bier & psychologische Faktoren des Bierkonsums

Der praktische Unterricht umfasst die Themengebiete:

- Verkosterschulung
 1. Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung
 2. Psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren
 3. Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
 4. Bierstilcharakterisierung
 5. Geschmacksfehler in Bier erkennen und benennen
 6. Organisation und Durchführung von Bierverkostungen
- Zu verkosten gibt es folgende Biere:
1. Untergärige und obergärige Biersorten
 2. Englische und belgische Bierstile
 3. Unter- und obergärige Stark- und Bockbiere
 4. Spezialbiere
 5. Biere aus dem Bierkeller
 6. Vintage Biere

- Praktisches Bierbrauen an einer Versuchsbrauanlage
- Bier & Zapfen
- Kochen mit Bier und seinen Rohstoffen
- Arbeitstag in der Biergastronomie
- Mischen klassischer Biercocktails
- Erstellen einer Bierkarte
- Korrespondierende Verkostung von Käse und Bier
- Brauereibesuch
- Bier & Bierkeller
- Erstellen einer Hausarbeit

Der Studienplan mit den detaillierten Ausbildungsinhalten steht im Internet unter www.doemens.org unter der Rubrik Genussakademie/Biersommelier zum Download zur Verfügung.

AUSBILDUNGSORTE UND DAUER DER AUSBILDUNG

Die Kursdauer beträgt zwei Wochen.

1. Kurswoche (*Montag bis Samstag vormittag*):
Doemens Akademie, Gräfelung, Deutschland

2. Kurswoche (*Montag bis Freitag*):
Bierkulturhaus, Obertrum am See, Österreich

Darüber hinaus wird die Ausbildung als „Split-Kurs“ angeboten, das heißt, die zwei Wochen sind nicht aufeinanderfolgend, sondern innerhalb eines Monats. Weiterhin besteht die Möglichkeit, die Ausbildung komplett in Bamberg am Stück zu absolvieren (*gleiche Kursinhalte, gleiche Ausbilder*).

PRÜFUNGEN

Die Biersommelier-Ausbildung beinhaltet zwei schriftliche und mehrere praktische Prüfungen. Diese sind getrennt voneinander zu bestehen.

ABSCHLUSSQUALIFIKATION

Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Diplom-Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer Qualifikation. Die Absolventen sind dann zum Eintritt in den Verband der Diplom-Biersommeliere berechtigt, der mittlerweile über 1.000 Mitglieder zählt.

