

# Biersommelier

## Studienplan & Ausbildungsinhalte

학업 계획과 교육 내용

# Innovation und Tradition



학교 설립자 Dr. Albert Doemens는 1866년 독일 Aachen 지역 Horigg 에서 태어났다. 약사가 되기 위한 직업 교육 후 그는 화학을 공부하였으며, Bern 에서 박사학위를 취득하였고 1890년 München의 Michelsche 양조 학교에 입학하였다. 1895년 5월 그는 Münchener 비어 아카데미(시 당국의 허가를 받은 사립 기관)를 설립하였다.

당시 그의 비전으로 아카데미의 초석을 세웠으며, 오늘날 Doemens를 국제적인 양조, 음료, 식품산업 분야에서 세계적으로 인정받는 기관으로 성장하는 원동력이 되었다. 이론과 실습의 조화 및 전문 분야를 아우르는 공동 작업은 통합적이며 혁신적인 생각이었다. 이것은 Doemens 성공의 기초가 되었다.

“*Es soll dem studierenden die Erkenntnis in Fleisch und Blut übergehen, dass die praktische Erfahrung, die Beobachtung und Schärfung der Sinne die wichtigsten Grundlagen bilden für die erfolgreiche Laufbahn des Brauers.*”

“실제적인 경험”, “관찰”, “감각기관을 강화” 하는 것은 학생들에게 성공적인 양조자가 되기 위한 가장 중요한 기초이며, 이 모든 것들을 통찰해야 한다.

# Doemens History

---

1965 비영리 단체 Doemens - Schule 설립

---

1980 교육과 연구를 위한 5hl 양조공장 설립 및 공장 가동

---

1982 첫번째 음료산업의 프로세스 관리자 프로그램 실시

---

1989 첫번째 식품산업의 프로세스 관리자 프로그램 실시

---

1992 기술 아카데미로 독일 연방 인증

---

1993 음료업종의 상업용 관리자 프로그램 첫 시행

---

2000 미국 시카고 "Siebel" 연구소와 공동으로 "World Brewing Academy" 창립

---

2003 인터넷 교육프로그램 시작(웹 기반 양조 교육)

---

2004 최초의 "Beer Sommelier" 교육 프로그램 실시

---

2009 PET병 충전 및 분배에 대한 파일럿 장비 시운전

---

2012 생필품과 음료 개발센터 창립

---

"Doemens Akademie" 는 1965년 부터 2,000명 이상의 졸업생을 배출 하였으며,  
Doemens에서 교육 이수한 자원들은 전 세계 80개 이상의 국가에서  
양조 및 음료 업계에서 핵심인력으로 근무한다

# Grundsätze und die Schulung zum Biersommelier

“Biersommelier” 를 위한 교육과 원칙

## “Sommelier”란

“Sommelier”는 원래 궁전의 “Taster”로서 음식과 음료의 품질을 검사하는 임무를 갖고 있었다. 오늘날에도 그들의 주된 임무는 동일하다.

“Biersommelier”는 맥주문화 발전에 기여하며, 고객과 외식업체를 위한 조언자이기도 하다.

“Biersommelier”는 소비자가 선택한 음식에 잘 어울리는 맥주 추천 및 brewing 정보를 제공하며, 적합한 맥주 소비가 건강에 미치는 긍정적인 영향에 대해 설명하며, 맥주관련 “Seminars”와 “Tasting”에서 수요자가 그에 맞는 풍미있는 맥주를 찾을 수 있게 조언해준다.

“Biersommelier”는 손님에게 완벽한 품질의 맥주를 제공할 의무를 가지고 있다. 그들은 맥주 메뉴 카드를 준비하고, 맥주에 어울리는 음식을 준비된 맥주와 함께 권한다. 능동적인 마케팅을 통하여 매출을 올리기도 한다.

## “Ausbildung”

“Doemens Akademie”의 “Biersommelier” 교육은 전세계으로 독보적이며 보호됩니다. 학문적 수준의 맥주에 대한 이해와 동시에 실습, 숙제와 포괄적인 교육 자료들은 교육과정의 질을 더욱 높게 합니다. 독일어 과정은 독일, 오스트리아, 스위스에서 진행되며, 한국어 과정은 대한민국 서울에서 진행됩니다.

교육은 20개의 수업단위로 이루어지며, 이중 30%는 실습 과정입니다. 교육에 따른 수업자료는 다양하며 “Sensory training”에서 40여 가지 다른 맥주를 시음하게 됩니다. 중간 시험과 졸업 시험을 통과한 교육 참가자만 “Doemens Akademie”에서 독일어로 발급한 “Biersommelier” 수료증을 받게 됩니다.

교육의 3대 원칙은 다음과 같습니다

- Höchste Qualität
- Unabhängigkeit
- Internationalität

- ▶ Highest Quality
- ▶ Independence
- ▶ Internationality

## Zielgruppe 교육 대상

DOEMENS Biersommelier 2주 집중 강좌는 맥주 양조 전문가 (판매, 유통, 마케팅 영역) 뿐만 아니라 맥주 관련 외식업 종사자를 대상으로 설계되었습니다.

또 다른 대상 그룹은 맥주 관련 강사 (호텔 관광, hospitality 학과) 및 맥주 감정사, 맥주 지식을 함양하려는 맥주 문화 관련 종사자와 맥주 애호가들입니다.

## Zulassungsvoraussetzungen 입학 조건

맥주 제조, 미식(美食) 관련 다년간의 경험 또는 호텔 관광 또는 맥주 관련 전문 지식 보유자. 맥주에 대해 관심이 많으며, 장래에 맥주관련 직업을 희망할 것.

## Ausbildungsinhalte und-ziele 교육 목표 및 내용

20개의 LESSON을 통해서, 수강생들은 맥주 생산에서 테이스팅에 이르는 다양한 전문 지식을 얻게 됩니다.

전문 지식은 폭과 깊이에 있어서 실제 사업영역에 활용이 가능한 높은 수준을 지향 합니다.

## Schulleiter 학교장

---



**Dr. Wolfgang Stempf**

## Die Ausbilder 교육자

---



**Jihee Lee**

Doemens Akademie Representative Korea,  
Diplom Biersommelier,  
Biersommelier des Brauerei und Büttnermuseum Weißenbrunn,  
Mitglied des Verbandes der Diplom Biersommeliers  
Candidate of Institute of Master Beer

Doemens Akademie 한국 대표,  
Diplom Biersommelier,  
바이센브룬 맥주박물관 비어소믈리에,  
비어소믈리에 협회 정회원



**Hans Wächtler**

Repräsentant Bierbotschafter(IHK)  
Braumeister , Diplom Biersommelier  
Chef der Bierbegeisterung  
Mitglied des Verbandes der Diplom Biersommeliers  
Candidate of Institute of Master Beer

Bierbotschafter(IHK)대표  
Braumeister , Diplom Biersommelier  
Bierbegeisterung 대표, 비어소믈리에 협회 정회원.

# Stundenplan 강의계획

기간 : 8월 14일(금) ~ 8월 23일(일) / 6일 08 : 00 ~ 18 : 00

\* 개강일 (8월14일)은 18:00 ~ 22:00

시간	금요일 8월 14일	토요일 8월 15일	일요일 8월 16일	금요일 8월 21일	토요일 8월 22일	일요일 8월 23일
1교시		<b>Rostoffe</b> 맥주의 주재료 호프, 맥아	<b>Schanktechnik</b> 생맥주 기자재	<b>Sensorik I</b> 감각훈련 I	<b>Foodpairing I</b> 푸드페어링 I	<b>Wiederholung</b> 학습내용정리
2교시		<b>Rostoffe</b> 맥주의 주재료 물, 효모	<b>Schanktechnik</b> 글라스 관리	<b>Sensorik II</b> 감각훈련 II	<b>Foodpairing II</b> 푸드페어링 II	<b>Schriftlich</b> 필기시험
3교시		<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile II	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile III	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile V	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile VII	<b>Praktische Prüfung</b> 실기시험
4교시		<b>Brautechnik</b> 양조 기술	<b>Schanktechnik</b> 생맥주 기자재 [ 실습 ]	<b>Bier- beschreibung</b> 맥주의 묘사 1	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile VIII	<b>Präsentation I</b> 프리젠테이션
5교시		<b>Rundgang Brauerei</b> Brew pub 투어	<b>Glaspflege</b> 맥주 시음 Bierstile IV	<b>Bier- beschreibung</b> 맥주 시음 Bierstile VI	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile IX	<b>Präsentation II</b> 수료식
6교시	인사말 및 소개, 맥주의 역사					
7교시	<b>Verkostung</b> 맥주 시음 Bierstile I					

Bierstile I, IV : Deutsche Bierstile

Bierstile II, III : Englische Ales

Bierstile V, VI : Belgische Bierstile

Bierstile VII : Deutsche, Englische, Belgische Bierstile

Bierstile VIII : Asien bier

Bierstile IX : Amerika bier

# Anmeldung 등록

---

- 수강료 : ₩ 2,100,000

- 수강료 포함사항 :

- 20 단위 수업 (56시간)
- 40여종의 맥주 시음
- 교육 자료
- 양조장 견학, 저녁 세미나
- 수험료

## ※특 전

1. “Doemens Akademie” 에서 독일어 “Biersommelier” 수료증 발급  
(중간 시험과 졸업 시험을 통과한 교육자에 한해서)
2. Diplom – Biersommelier 업그레이드 자격 부여



# DOEMENS Akademie Biersommelier in Korea

## Anmeldung [ 수강 신청 ]

성명(한글)	성명(영문)
E-mail	Mobile
생년월일	성별
집주소	
소속지주소	
소속명	소속연락처

1. 국내외 맥주관련 교육과정을 이수하셨다면 기재해 주십시오.

---

2. 소속된 업·직종에서 맥주 관련하여 어떠한 일을 하시는지 기재해 주십시오.

---

3. 맥주관련 문화 활동을 하신 경험이 있다면 기재해 주십시오.

---

4. DOEMENS Biersommelier 과정 지원동기 및 자기소개를 기재해 주십시오.

---

5. Diplom – Biersommelier Up – Grade과정을 희망 하십니까?      예      아니요

6. DOEMENS Biersommelier 과정 외 관심있는 분야를 선택하세요.(복수선택 가능)

- |                                 |   |                               |
|---------------------------------|---|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 식음료업   | <input type="checkbox"/> Brew-Pub 창업    | <input type="checkbox"/> 외식업  |
| <input type="checkbox"/> 마케팅/광고 | <input type="checkbox"/> Home – Brewing | <input type="checkbox"/> 맥주문화 |
| <input type="checkbox"/> 맥주 원재료 | <input type="checkbox"/> 시설장비           |                               |

날짜

서명