



Bierbrauen kompakt! Erlebnisseminar Bierherstellung

Wir geben Ihnen einen Einblick in die Rohstoffe und Technologie des Bierbrauens bis hin zur Filtration des fertigen Bieres. Inklusive Praxissud!

Hinweis: falls Sie sich auch für die Bereiche „Abfüllung und Verpackung“, „Qualitätssicherung“, „Hygiene und Reinigung“ interessieren, die in diesem Seminar nicht berücksichtigt sind, empfehlen wir Ihnen das 5-tägige Seminar „Bierbrauen intensiv“ (nächster Termin: 23. bis 27. Oktober 2017).

Termin: 27. bis 29. März 2017

Seminarleitung: Nicola Buchner

Zielgruppe: Mitarbeiter der Getränkeindustrie mit vorwiegend kaufmännischer Ausbildung, die den kurzfristigen Erwerb technischer und technologischer Grundlagen des Brauwesens anstreben.

Mitarbeiter der Zulieferindustrie der Getränkewirtschaft, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen und aus beruflichen Gründen schnell fundierte Grundkenntnisse der Bierherstellung erwerben wollen.

Interessierte Personen, die sich mit dem Hobby "Hausbrauen" bereits beschäftigen und eine Vertiefung theoretischen und praktischen Wissens wünschen oder im Bierbrauen ein interessantes und abwechslungsreiches Steckpferd sehen.

Montag, 27. März 2017

Beginn 09.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Geschichte der Bierherstellung
- Der Rohstoff Wasser
- Der Rohstoff Hopfen
- Der Rohstoff Gerste
- Die Malzherstellung
- Die Sudhausarbeit

Mittwoch, 29. März 2017

Beginn 08.00 Uhr / Ende ca. 15.00 Uhr

- Der Rohstoff Hefe
- Gärung / Lagerung
- Filtration, Stabilisierung und Haltbarkeit des Bieres
- Sensorische Qualitätssicherung (inklusive sensorischem Training)
- Bierstile und Biergattungen
- Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

Dienstag, 28. März 2017

Beginn 07.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Einweisung in die Sudhaustechnik
- Praktischer Sud im Doemens Technikum!
- Theorie der Würzebereitung
- Sensorisches Training: Verkostung unterschiedlicher Bierstile

Ab 18.00 Uhr gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 820,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing
Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

17-13 Bierbrauen kompakt! Erlebniseminar Bierherstellung (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

