

Studienplan & Ausbildungsinhalte

für den **Aufbau-Lehrgang** vom **Schweizer Bier-Sommelier**® zum



Ein LEHRANGEBOT der



Doemens Akademie, Schulbetrieb d. Doemens e.V., Gräfelfing, Deutschland

in Kooperation mit



INTERNATIONALE SCHIRMHERREN

Verband der Privaten Brauereien Deutschlands e.V.



Private Brauereien

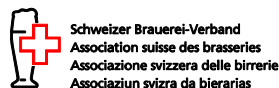
Bayerischer Brauerbund e.V.



Verband der Brauereien Österreichs



Schweizer Brauerei-Verband



Ausbilder

Dr. Wolfgang Stempf ist Geschäftsführer der renommierten Brauakademie Doemens und Initiator der Biersommelier-Ausbildung. Seine Spezialgebiete als Referent sind die Sensorik inklusive der praktischen Bierverkostungen und die internationale Biervielfalt.

Dr. Michael Zepf ist Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter der internationalen World Brewing Academy. Darüber hinaus leitet er auch die Genussakademie bei Doemens und unterrichtet vor allem die Themen Brautechnologie, Bierausschank und Bier & Food Pairing.

Dipl.-Ing. Nicola Buchner studierte Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan und ist Dozentin an der Brauakademie Doemens und der World Brewing Academy. Ihr Interesse gilt vor allem dem Bier-Genuss und der Verbindung zur Bierherstellung – in Theorie und Praxis.

Michael Eder ist Braumeister an der Brauakademie Doemens und unterrichtet als Dozent vor allem in den Bereichen Brautechnologie. Als Leiter des Schankanlagen-Technikums bei Doemens ist der Bierausschank in Theorie und Praxis sein Schwerpunktgebiet als Referent.

Weitere Dozenten der Brauakademie Doemens stehen je nach Anforderung, Zahl und Umfang für die Ausbildung zur Verfügung. Doemens sichert zu, dass durch die geeignete Dozentenauswahl Kursniveau und Kursinhalte gesichert sind.

Ausbildungsorte

Doemens Akademie (Aufbaumodul 1)

Stefanusstraße
D-82166 Gräfelfing

Brauhaus Sternen (Aufbaumodul 2)

Hohenzornstrasse
8500 Frauenfeld

Studienplan

Aufbaumodul 1 (2 Tage)

Montag

Braurohstoffe – Technologie der Bierherstellung
Verkosterschulung – Degustationen (Barrel Aged Beers)
Seminarabend: Verkostung internationaler Bierspezialitäten

Dienstag

Technologie der Bierherstellung – Internationale Braumethoden
Verkosterschulung – Degustationen (Oude Bruins – Sauerbiere)

Aufbaumodul 2 (2 Tage)

Montag

Bierausschank - Technik, Hygiene, Gläserpflege
Verkosterschulung – Degustationen (Barley Wines)

Dienstag

Einbrauen eines Creativ-Sudes - Abschlussprüfungen
Verkosterschulung – Degustationen (Bierraritäten)

Seminarablauf

Seminarbeginn: jeweils 08:00 Uhr; Montagabend: gemeinsamer Seminarabend

Seminarende: Dienstag: ca. 17 Uhr

Termine

Aufbaumodul 1: 10.-11. Oktober 2016 - Doemens Akademie, Gräfelfing D

Aufbaumodul 2: 14.-15. November 2016 - Brauhaus Sternen, Frauenfeld CH

Anmeldeschluss

Anmeldeschluss: 01. September 2016

Bildungsinhalte & Bildungsziele

TECHNOLOGIE DER BIERHERSTELLUNG
--

16 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
- Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Historische und technische Hintergründe der Bierbereitung

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- den Einfluss der eingesetzten Rohstoffe und Technologien auf Biertypen u. Spezialbiere (z.B. Alkoholfreies Bier, Ice-Bier) verstehen
- die historische, soziale und ernährungsphysiologische Wertigkeit des Produktes erkennen

BIERAUSSCHANK, TECHNIK, HYGIENE
--

8 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Reinigung von Schankanlagen
- Technische Gase beim Ausschank von Getränken
- Betreiben einer Schankanlage
- Schankanlagentechnik
- Betriebshygiene

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- vertraut gemacht werden mit den Bauteilen einer Schankanlage
- den Umgang mit der Schankanlage erlernen
- die hygienischen Anforderungen beim Schankbetrieb erlernen

VERKOSTERSCHULUNG

8 UE Praktikum

Bildungsinhalte:

- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Biersorten und Bierstile, länder- und regionalspezifische Biere
- Organisation und Durchführung von Bierverkostungen

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- sensorische Eigenheiten verschiedener Biersorten wahrnehmen und kommunizieren lernen
- Biersorten und Bierstile aus verschiedenen Ländern und Regionen unterscheiden können
- Professionelle Bierverkostungen selbst organisieren und leiten können

BIERBRAUEN	6 UE Praktikum
-------------------	-----------------------

Bildungsinhalte:

- ◆ Eigenständiges, handwerkliches Einbrauen eines kreativen Bieres. Das in der Theorie Erlernte wird in die Praxis umgesetzt. Die Studierenden erstellen in Gruppenarbeit die Rezeptur, treffen die Auswahl der Rohstoffe und steuern den Brauprozess und erarbeiten ein Vermarktungskonzept für ihr Selbstgebrautes (Biername, Biereigenschaften, Preis, Trinkritual, Zielgruppe etc.)
- ◆ Kennen lernen von Versuchs-Minibrauanlagen zwecks Einsatzes im schulischen Betrieb, in der Gastronomie, bei Schaubrauveranstaltungen etc.

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- ◆ Die wichtigsten Schritte der Bierherstellung einschließlich der Rohstoffe in einfachen Worten erläutern können.
- ◆ in der Lage sein, auf einer Lehrbrauanlage Bier herstellen zu können.
- ◆ Verständnis für Abläufe in Brauereien aufbringen können

PRÜFUNGEN	2 Stunden
------------------	------------------

- ◆ 2 Theorieprüfungen (MC-Test)
- ◆ Praktische Prüfung (Erkennen von Bierstilen; Erkennen von Bierflavors)

Anmeldung

Doemens e.V.

Nicola Buchner

Tel: 0049-89-85805-34

Fax: 0049-89-85805-26

Mail: buchner@doemens.org

Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 10, die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18 Teilnehmern. Sind die Zulassungsbedingungen erfüllt, entscheidet die Reihenfolge des Bewerbungseingangs, ob ein Bewerber für den Kurs aufgenommen werden kann.

Die Rechnungsstellung erfolgt 3 Monate vor Kursbeginn. 50 % des Rechnungsbetrages sind mit einem Zahlungsziel von 2 Wochen verbunden. Die restlichen 50 % sind bis spätestens 6 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.

Kursgebühr

Die Kursgebühr von **1.200 €** beinhaltet 40 UE, Mittagessen, Seminarabend, Bierproben, Verkostungen, Bierbrau-Praktikum und die Schulungsunterlagen. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

Mitglieder von Doemens e.V., von GastroSuisse oder des Schweizer Brauereiverbandes erhalten einen Rabatt von 50,-€.