



Das
Intensiv-
seminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

In Zusammenarbeit mit:



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazioni svizra da bierarias

Ausgangslage

Bier trinken gehört nicht mehr ausschliesslich ins Dorffest oder an Sportanlässe. Ein passendes Bier wird sowohl in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie als auch im einfachen Restaurant serviert. Die grossen und kleinen Bierbrauereien in der Schweiz besitzen ein reiches und innovatives Angebot an Bierspezialitäten, die es zu entdecken, zu verkosten und zu verkaufen gilt.

GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband stellen sich diesem Thema: Die Bierkompetenz in der Schweizer Gastronomie soll erhöht und dem Bierservice soll mehr Stil und Charakter verliehen werden. Dazu braucht es ein attraktives Angebot sowie eine professionelle Beratung für den Gast.

Seminarziele

Der Teilnehmer / Die Teilnehmerin

- kennt die Geschichte des Bieres und weiss über die Schweizer Bierkultur Bescheid
- erarbeitet sich eine Übersicht über den europäischen und vor allem über den schweizerischen Biermarkt
- kann den Prozess des Bier-Brauens beschreiben
- setzt die Richtlinien der professionellen Lagerung von Bier sowie der Bierpflege in der Praxis um
- degustiert die verschiedenen Biersorten, kann sie unterscheiden und beschreiben
- kennt die rechtlichen Grundlagen rund um das Thema Bier und setzt diese um
- weiss über die Auswirkung von Bier auf die Gesundheit Bescheid
- entwickelt eine Bierkarte, die sich auf eine bestimmte Gästegruppe bezieht
- lernt Bier-Degustationen vorzubereiten, durchzuführen und zu inszenieren
- berät seine Gäste rund um das Thema Bier und Essen

Inhalte

Bierkultur, Grundlagen der Sensorik

- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers®
- Entwicklungsgeschichte des Bieres
- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz
- Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften
- Einführung in die Sensorik, Off-Flavours
- Bierherstellung
- Geführte Bierverkostung

Bierstile Schweiz, Sensorik und Verkostung

- Bierpflege und Lagerung
- Bier im Offenausschank und aus der Flasche
- Bierlandschaft Schweiz (Geografie)
- Vereinbarungen Brauereien und Restaurants
- Zahlen zum Bierverkauf
- Schweizer Bierstile
- Unterschiede Lager-, Spezialbier und Spezialitäten
- Analyse von Rezenz, Schaum, Farbe, Aromen und Nachtrunk
- Verkostung

Internationale Bierstile und Bierkultur, Verkostung

- Internationale Bierstile und Bierländer
- Deutschland, Österreich
- Belgische Bierstile
- Englische Bierstile
- Amerikanische Bierstile
- Bierstile ohne direkten Ursprung
- Verkostung

Qualität, Genuss und Lebensfreude mit Bier 1. Teil

- Grundlagen der Gläserkunde
- Ausschank aus der Flasche
- Das richtige Glas zum Bier
- Das Verkaufsgespräch
- Gästetypen und ihre Bedürfnisse
- Biere im Luxussegment
- Bier-Mischgetränke

Qualität, Genuss und Lebensfreude mit Bier 2. Teil

- Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Preiskalkulation
- Essen und Bier
- Sensorischer Parcours
- Kochen mit Biergrundprodukten

Bier-Marketing

- Das kleine Marketing 1x1
- Trends im Getränkemarkt Schweiz
- Neue Zielgruppe: der Bierkonsument 2.0
- Gastronomie-Betriebstypen
- Die Strategie Orange von GastroSuisse
- Die Bierkarte
- Andere Instrumente der Bier-Promotion
- Ideenkatalog für erfolgreichen Bierverkauf

Bier und Gesellschaft

- Lebensmittelrecht
- Rechtliche Grundlagen über den Kauf, Verkauf und Konsum von Bier
- Alkoholpolitik
- Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungsphysiologischer Sicht
- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum
- Fallbeispiele aus der Praxis

Zielgruppe

- Restaurationsfachleute, Restaurantleiter
- Geschäftsführer, Kadermitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie
- Mitarbeiter von Getränkebetrieben
- Personen, die sich für das Thema Bier interessieren

Prüfung

- Schriftliche Prüfung, 60 Minuten
- Mündliche Prüfung, 30 Minuten
- Bier-Ausschank, 30 Minuten
- Degustation, 30 Minuten

Zertifikat

Nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat «Schweizer Bier-Sommelier®» und können mit erleichterten Bedingungen die Prüfung Diplombiersommelier der Doemen-Akademie abschliessen.

Die Bier-Profis

Referenten, die was zu sagen haben!



Gaby Gerber

Diplom-Biersommelier
Master of Advanced Studies
Communication Management
Unternehmenskommunikation,
Feldschlösschen Getränke AG,
Rheinfelden

«Bier wird viel mehr konsumiert als Wein, aber es wird weit weniger gewürdigt. Ich möchte einen Beitrag leisten, das zu ändern.»



Markus Brendel

Diplom-Biersommelier
Dipl.-Lebensmittelingenieur FH
Produktentwicklung,
Feldschlösschen Getränke AG,
Rheinfelden

«Die -Expedition ins Bierreich- möchte ich vielen Menschen zugänglich machen.»



Anton Flükiger

Diplom-Biersommelier,
Liebefeld

«Kann ein Restaurant bestehen mit nur einem Rotwein und einem Weisswein auf der Karte? Natürlich nicht. Und genau so ist es mit dem Bier.»



Dr. Wolfgang Stempfli

Schulleiter Brauakademie Doemens,
D-Gräfelfing

«Die Zufriedenheit oder gar Begeisterung des Gastes zu erlangen hängt davon ab ob es uns gelingt, etwas Besonderes zu leisten. Dafür braucht es Fachkompetenz – vor allem beim Bier.»



Richard Wüst

Diplom-Biersommelier,
Brauerei Schützengarten,
St. Gallen

«Bierhexen gehören zur Vergangenheit. Was Bierhexen sind? Das erfahren Sie in diesem Seminar.»



Dr. med. Peter Allemann

Chefarzt Klinik Südhang, Kirchlindach

«Bier geniessen ist etwas Grossartiges. Vergessen wir dabei aber den Alkohol nicht!«



Dr. René Eisenring

Geschäftsleiter Labor Veritas AG,
Zürich

«Kompetente Bier-Sommeliers leisten einen wesentlichen Beitrag zu einer gepflegten Bierkultur und zum Image des Bieres.»



lic. iur. Marcel Kreber

Direktor Schweizer Brauerei-Verband,
Zürich

«Bier ist ein jahrtausendealtes Kulturgut, dessen Vielfalt, Nuancen und Facetten es zu entdecken gilt. Hier leistet der Schweizer Bier-Sommelier einen wertvollen Beitrag.»



Stefan Mühlemann

Diplom-Biersommelier
dipl. Hotelmanager NDS HF
Geschäftsleiter Brauhaus Sternen,
Frauenfeld

«Bier anstelle Wein zu einem mehrgängigen Menu? Jederzeit!«



Reinhard Wirth

Marketing- und Werbeberater,
A-Lustenau

«To Beer or not to be, that's the question.»

Preis

Mitglieder GastroSuisse und Schweizer Brauerei-Verband
bzw. Teilnehmende, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'100.00

Nicht-Mitglieder CHF 2'700.00
bzw. Teilnehmende, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten

darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 8 Tage Seminar inkl. Prüfung
- Komplette Semindokumentation
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar
- Verkostung von sämtlichen Bieren
- Alumni-Registrierung beim Schweizer Brauerei-Verband
- Prüfungsgebühren
- Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier®
- Zertifikatsfeier
- Pin

Anmeldung

Sie melden sich mit der Anmeldekarte oder online auf www.gastrosuisse.ch an und erhalten von uns eine Bestätigung. 10 Tage vor Seminarbeginn erhalten Sie die Einladung mit den detaillierten Informationen.
Die Seminargebühr ist vor dem Seminar zu bezahlen.

Abmeldung

Ihre Abmeldung senden Sie in schriftlicher Form an die unten aufgeführte Adresse. Bei Stornierung von weniger als 21 Tagen vor Seminarbeginn werden CHF 150, bei weniger als 14 Tagen oder bei Nichterscheinen wird der ganze Seminarpreis verrechnet.

Noch Fragen?

GastroSuisse
Berufsbildung und Dienstleistungen
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Telefon 0848 377 111 / Telefax 0848 377 112

weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

© GastroSuisse