

## PRÜFUNGSORDNUNG

der  
Kiesbye Akademie

---

## DIPLOM BIRSOMMELIER



## 1 ALLGEMEIN

Als Abschluss der neuntägigen Diplom Biersommelier-Ausbildung wird am zehnten Kurstag der Lernerfolg in Form verschiedener Prüfungen abgefragt. Die Übergabe des Diplomzertifikats ist mit dem Bestehen aller Prüfungsteile verbunden.

Zusammen mit dem Diplomzertifikat erhält der Teilnehmer das unbefristete Markennutzungsrecht der von Kiesbye patentrechtlich geschützten Wort-Bild-Marke „Diplom Biersommelier“

## 2 ZULASSUNG ZUR PRÜFUNG

Folgende Bedingungen sind für die Zulassung zur Prüfung maßgeblich:

1. Das Erreichen des 18. Lebensjahres
2. Bereitstellung der eigenständig erstellten Hausübungen, als da wären:
  - a. Bierkarte
  - b. Bierstory
3. Teilnahme an 80% der für den jeweiligen Teilnehmer vorgeschriebenen Unterrichtseinheiten.
4. Pünktliches Erscheinen am Prüfungstag zu allen Prüfungsteilen

## 3 PRÜFUNGSORT UND -ZEIT

Die Prüfungen finden jeweils am zweiten Freitag der zweiwöchigen Ausbildung statt. Prüfungsort ist in der Regel das Kiesbye Bierkulturhaus. Bei externen Schulungen können die Prüfungen auch beim Kooperationspartner stattfinden, wenn die räumliche Ausstattung den Vorgaben des Kiesbye QM-Handbuchs entspricht.

## 4 PRÜFUNGSKOMMISSION

Die Kommission besteht aus

1. Einem Dozenten der Kiesbye Akademie
2. Einem externen Prüfer. Die Qualifikation als Prüfer erhält man durch die Finalteilnahme an der Biersommelier Weltmeisterschaft, als Staatsmeister eines deutschsprachigen Landes oder durch Zertifizierung durch den Verband der Brauereien Österreichs.

## 5 PRÜFUNGS DURCHFÜHRUNG

Die Prüfung besteht insgesamt aus drei Teilen. Gestartet wird immer mit der schriftlichen Prüfung. Jede Prüfung wird von jedem Prüfling alleine ohne Einsatz von Hilfsmitteln durchgeführt. Jeder Prüfungsteil muss für sich bestanden werden.

### 5.1 SCHRIFTLICHE PRÜFUNG

Die schriftliche Prüfung erfolgt mit einem Multiple Choice-Test. Die gestellten Fragen decken alle Kursinhalte ab. Bei der Beantwortung der Prüfungsfragen gelten folgende Regeln:

- Es können alle Antworten richtig sein, oder nur eine. Mindestens eine Antwort ist aber in jedem Fall richtig.
- Für jede richtig angekreuzte Antwort gibt es einen Punkt, für jede falsch angekreuzte Antwort wird ein Punkt abgezogen.
- Es können bei einer Frage nicht weniger als 0 Punkte erzielt werden.
- Beispielfrage mit Korrekturbeispielen:

Welche Zutaten sind im bayerischen Reinheitsgebot im Original nicht erlaubt?

Lösung:	Ihre Antwort
<input type="checkbox"/> Hopfen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gerste	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Weizenmalz	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Mais	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Wasser	<input type="checkbox"/>
2 mögliche Punkte	1 erzielter Punkt

Lösung:	Ihre Antwort
<input type="checkbox"/> Hopfen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gerste	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Weizenmalz	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Mais	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Wasser	<input type="checkbox"/>
2 mögliche Punkte	0 erzielte Punkte, weil eine Frage falsch angekreuzt wurde und daher ein Punkt in Abzug gebracht wurde

Lösung: Ihre Antwort

Hopfen

Gerste

Weizenmalz

Mais

Wasser

2 mögliche Punkte 0 Punkte, es wurden zwar zwei Antworten falsch angekreuzt und bei einer richtigen Antwort wären wir mathematisch bei -1 Punkten, aber weniger als 0 Punkte ist nicht möglich.

- 50 % der möglichen richtigen Antworten müssen erzielt werden, um den schriftlichen Prüfungsteil zu bestehen.
- Zeitliche Vorgabe: 40min bei rund 50 Prüfungsfragen.

## 5.2 SENSORISCHE PRÜFUNGEN

Die sensorischen Prüfungen bestehen aus 2 Teilen, dem Erkennen von Bierfehlern und der richtigen Zuordnung von Bierstilen.

### 5.2.1 ERKENNEN VON BIERFEHLERN

Der Prüfling erhält mehrere Verkostungsgläser mit Bier, die jeweils mit unterschiedlichen Bierfehleraromen (Konzentration deutlich über der Wahrnehmungsgrenze) präpariert wurden.

- Jedes Glas enthält ein spezifisches Bierfehleraroma, es können aber die gleichen Bierfehler auch häufiger vorkommen.
- Es kann auch ein fehlerfreies Bier dabei sein.
- Zeitliche Vorgabe: 10min.
- 50 % der Bierfehler müssen erkannt werden.

## 5.2.2 ZUORDNEN VON BIERSTILEN

Bei der Prüfung erhält der Prüfling zunächst 6 Bierproben von unterschiedlichen Bierstilen zusammen mit den zugehörigen Flaschen. Durch Verkosten sollen sich nun die sensorischen Profile der 6 Biere eingeprägt werden. Dazu dürfen sich auch Notizen gemacht werden.

- Die Zeitvorgabe: 10min.

Anschließend werden alle Bierflaschen -proben entfernt. Aus den 6 ursprünglichen Bieren erhält der Prüfling 3 Proben, diesmal allerdings blind, zurück. Er hat nun die Aufgabe durch Verkosten zu erkennen, um welche Bierstile es sich handelt.

- Die Zeitvorgabe: 5min.
- 2/3 der Bierstile müssen erkannt werden.

## 5.3 MÜNDLICHE PRÜFUNG

Die Voraussetzung für das Ablegen der mündlichen Prüfung ist...

- Die Fertigstellung und Bereithaltung der zwei schriftlichen Hausübungen. Diese sind in die mündliche Prüfung mitzunehmen und dem Prüfer vorzulegen.
- Die Hausübungen werden in das Prüfungsgespräch eingebaut, sowie auch separat bewertet.

Der Prüfer wird in dem persönlichen Gespräch über Bierkultur versuchen, alle Inhalte des Kurses abzufragen. Gegebenenfalls wird er auch an der am Prüfungsort befindlichen Schank arbeiten lassen, sich ein Bier beschreiben lassen o.ä.

- Der Prüfer selbst notiert sich seine Bewertungen in einem Prüfungsformular.
- Die Zeitvorgabe: 20min.
- 50 % der möglichen Gesamtpunkte sind zum Bestehen ausreichend.

## 5.4 PRÜFUNGSERGEBNIS

Grundsätzlich ist jeder Prüfungsteil einzeln für sich zu bestehen. Anschließend wird das Gesamtergebnis durch Zusammenzählen aller erzielten Punkte ermittelt.

Folgende Prüfungsergebnisse können erzielt werden:

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 50 bis 65% der Maximalpunktzahl:  | bestanden                              |
| 65 bis 80% der Maximalpunktzahl:  | mit Prädikat „gut“ bestanden           |
| 80 bis 100% der Maximalpunktzahl: | mit Prädikat „ausgezeichnet“ bestanden |

## 5.5 WIEDERHOLUNG DER PRÜFUNG

Eine Wiederholung bei nichtbestandener Prüfung ist zu jedem weiteren Prüfungstermin möglich. Eine Prüfungsgebühr für Wiederholungsprüfungen fällt nicht an. Die Prüfung kann beliebig oft wiederholt werden.

Es muss nur der Prüfungsteil wiederholt werden, der nicht bestanden wurde.

## 6 SONSTIGES

Die besten drei AbsolventInnen eines Kurses erhalten von der Kiesbye Akademie ein besonderes, bieriges Geschenk als Wertschätzung des guten Studienerfolgs.

Das Erscheinen bei der Diplomfeier am Freitagabend mit feierlicher Übergabe der Pins und Diplome, der Beitrittsformulare zum Absolventenverband und anderer wichtiger Informationen gilt als Pflichttermin. Die Abwesenheit kann nur unter Angabe wichtiger Gründe entschuldigt werden und ist spätestens 2 Tage vorher der Kursleitung bekannt zu geben.

Nur Absolventen, die die Prüfung bestanden haben, können in den Absolventenverband, dem „Verband der Diplom Biersommeliers“ ([www.biersommelier.org](http://www.biersommelier.org)) eintreten.