

Diplom Biersommelier Ausbildung

Das Original. Vom Gründer. Seit 2004

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
8:00						
8:30	Begrüßung, Vorstellung	Bierbrauen Praktikum: Einbrauen des Diplom-Sudes Rahmenprogramm: # kreative Brau-Zutaten # Jahrgangsbiere, Bier-Vintage # Grundlagen der Biersensorik # Verkostung Bierfehler Vol. I	Sensorik & Sinnesphysiologie 1	Bierstile national Theorie & Praxis	Bier & Recht	
9:00	Organisatorisches				Infotainment	
9:30						
10:00				PAUSE	PAUSE	PAUSE
10:30	Klassische Brau-Rohstoffe					
11:00	Technologien der Bierherstellung			Sensorik & Sinnesphysiologie	Bierstile national Theorie & Praxis	Knigge & Bierpräsentation
11:30	Bierherstellung					Bier & Gesellschaft (Bio, Alkfrei, Klimaschutz...)
12:00				MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:00	MITTAGESSEN			Bier richtig verkosten Theorie	Bierstile national Theorie & Praxis	Trend Craftbeer 2
14:30	Klassische Brau-Rohstoffe			Verkostung Bierfehler Vol. II		
15:00	PAUSE/EINCHECKEN	PAUSE	Verkostungsarten	Bierstile international Theorie & Praxis	Der Bierkonsument Psychologie & Physiologie	
15:30	Technologien der Bierherstellung	Einweisung BierGastroCheck	Verkostungsdokumentation			
16:00		PAUSE	PAUSE			
16:30	Brauverfahren und Anlagenkunde	BierGastroCheck-Praktikum	Foodparing-Praktikum Vol. I Bier & Käse	PAUSE	Bierkarte Theorie	
17:00		in Kleingruppen				
17:30		in der Bierstadt Salzburg		Reise durch die Bierwelt & Verkostung selbst mitgebrachter Biere	In der Pause zwischen den Kursblöcken:	
18:00					Hausarbeit: Erstellen einer Bierkarte	
18:30						
19:00						
19:30						
20:00	Zur freien Verfügung	Begrüßungsabend	Zur freien Verfügung			
20:30		in der Trumerrei				
21:00						
21:30						
22:00						
22:30						
23:00						

Stundenplan

Änderungen vorbehalten

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
8:00			Exkursion zu CAMBA BAVARIA	Probe-Prüfung	Schriftliche Prüfung	
8:30		Kochen mit Bier 3	# Spezialthema Holzfassreifur # deutsche Bierkultur # Bier, Brauen & ihre Geschichte # Brauereianlagenbau # Berstilblindverkostungen		Sensorische Prüfung I: Bierstilblindverkostung	
9:00				Bierpreis-Kalkulation		Sensorische Prüfung II: Bierfehler & Mündliche Prüfung 6
9:30						
10:00					PAUSE	
10:30	Schanktechnik Vol. I				Foodpairing-Praktikum Vol. II Bier & Schokolade	
11:00					Foodpairing-Praktikum Vol. III Korrespondenzen	
11:30						
12:00					MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
12:30						
13:00						
13:30	MITTAGESSEN					
14:00		Foodpairing Theorie Vol I 4		Einblicke 5 in den Bier-Gastro-Alltag		
14:30	Schanktechnik Vol. II			Foodpairing-Praktikum Vol. IV Bier & Fleischwaren	Brauereiführung Trumer Brauerei	
15:00						
15:30						
16:00						
16:30	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	
17:00	Schanktechnik Vol. III	Foodpairing Theorie Vol I	Verkostung Bierstile blind	Biercocktails & Bierrituale	Diplomfeier	
17:30			Verkostung Bierfehler Vol. III			
18:00						
18:30						
19:00	Zapfwettbewerb	Praktikum in der Gastronomie: Alchimiste belge/Salzburg				
19:30						
20:00						
20:30	Zur freien Verfügung		Zur freien Verfügung	Zur freien Verfügung		
21:00						
21:30						
22:00						
22:30						
23:00						

- Der Produzent - der Brauer
- Der Kunde - Schwerpunkt Gastronomie
- Sensorik
- Der Kunde - Schwerpunkt Handel

Eigene Biersommelier-Spezialisten
 Dipl.-Ing. Jens Luckart
 Diplom-Biersommelier Oliver Klamlinger
 Diplom-Biersommeliere Evelyn Olak
 Dipl.-Ing. Axel Kiesbye

Externe Fachleute
1 Christine Brugger, Sensorik-Expertin aus der Schweiz
2 Mareike Hasenbeck, Bloggerin/Journalistin

3 Stefan Haas, Zwei-Hauben-Koch
4 Prof. Vilgis, Physiker, Max-Planck-I., Uni Mainz, food physics

5 Harry Mittermayer, Großgastronom, Diplom Biersommelier
6 Karl Schiffner, Biergastronom, Biersommelier-Weltmeister