

# Diplom Biersommelier Ausbildung

Das Original. Vom Gründer. Seit 2004

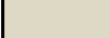

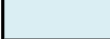
*Kiesbye*  
AKADEMIE

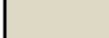

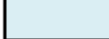
WOCHE 1

WOCHE 2

Uhrzeit	Montag*	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag**
8:00					
8:30	Begrüßung & Organisation	Einbrauen des Diplom Sudes	Bier & Speisen - Kombinationen (Theorie)	Bier und Gesundheit	Schanktechnik Theorie und Praxis
9:00					
9:30	Braurohstoffe & Brautechnologie				
10:00					
10:30			Geschichte des Bieres & Storytelling	Drinkability Erfolgsfaktor für Volumenverkauf	
11:00					
11:30	Grundlagen Sensorik				
12:00					
12:30	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:00					
13:30	Braurohstoffe & Brautechnologie	Der Bierkonsument Warum trinken wir Bier?	Verkostung historische Bierstile	Der Biermarkt Zahlen, Daten, Fakten Trends	Schanktechnik Fortsetzung Praktika: Zerlegen der Schankanlage Zapfwettbewerb
14:00					
14:30		Verkostung Klassische Bierstile	Bierfehler-Verkostung II	Phänomen "Craftbeer"	
15:00					
15:30	Vortrag Firma Barth: Hopfenflavor & Hopfenanbau	Erstellen einer Bierkarte (Theorie)	Vortrag Brauhaus Einbeck: Geschichte des Bockbieres	Vortrag Firma Bierfracht: Biersortiment in Handel/Gastro	
16:00					
16:30		Bierfehler-Verkostung I		Bierfehler-Verkostung III	
17:00					
17:30					
18:00					
18:30					
19:00			BESUCH DER STIEGL BRAUWELT (optional)		
19:30					
20:00	Zünftig-österreichischer Begrüßungsabend (optional)	FREIZEIT oder HAUSARBEIT "BIERKARTE"		FREIZEIT oder HAUSARBEIT "BIERKARTE"	FREIZEIT
20:30					
21:00					
21:30					
22:00			Europas größte Biererlebniswelt in Salzburg		
22:30					
23:00					

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8:00					
8:30	Begrüßung & Organisation	Internationale Bierstile (Vortrag & Verkostungen)	Auswertung BierGastroCheck	Organisatorisches	Schriftliche Prüfung
9:00					
9:30	Biersensorik Theorie & Praxis		Bierpreiskalkulation	Bierfehler-Verkostung V	Mündliche & Sensorische Prüfungen
10:00				Probetest digital	
10:30	Aromen-Schule Auswerteverfahren Biersprache & -beschreibung	Kochen mit Bier Teil I	Alumni-Verband & Berufsethos		
11:00			Bierentertainments...	Holzfassgereifte Biere	
11:30					
12:00					
12:30	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	Kochen Bier Teil II	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:00					
13:30	Bierfehler IV & Bierreifeung Verkostung von Vintage Bieren	Internationale Bierstile	Korrespondenz-Praktikum	Bierstil-Verkostung digital	Prüfung Bierpräsentation
14:00					
14:30			Kochen mit Bier Teil III	Bier & Glas - Pairing	
15:00					
15:30	Beer & Food Pairings aus wissenschaftlicher Sicht	Bierkultur in der Gastronomie	Etiketten lesen & verstehen	Bier & Käse - Tasting	Brauereiführung Trumer Brauerei
16:00					
16:30	Bier & Schokolade - Tasting	Salzburger Bierkultur entdecken mit... BierGastroCheck-Praktikum Besuch belgisches Bierlokal Salzburger Altstadt bei Nacht	Kochen mit Bier Teil IV		
17:00					
17:30					
18:00					
18:30					
19:00					
19:30			Teamarbeit: Online-Bierevent planen und live durchführen	LERNZEIT	Diplom-Feier
20:00					
20:30	FREIZEIT				
21:00					
21:30					
22:00			LERNZEIT		
22:30					
23:00					

 Schwerpunkt Brauwirtschaft	Ihre Referenten sind u.a.: Dipl.-Ing. Jens Luckart, Kiesbye Akademie Dipl.-Ing. Axel Kiesbye, Kiesbye Akademie Mag. Marion Weinberger, Kiesbye Akademie Dr. Christina Schönberger, Firma BarthHaas Diplom Biersommelier Abraham Finn, Einbecker Brauhaus Diplom Biersommelier Clemens Kainradl, Firma Bierfracht
 Schwerpunkt Gastro & Handel	
 Schwerpunkt Sensorik	

 Schwerpunkt Brauwirtschaft	Ihre Referenten sind u.a.: Dipl.-Ing. Jens Luckart, Kiesbye Akademie Dipl.-Ing. Axel Kiesbye, Kiesbye Akademie Mag. Marion Weinberger, Kiesbye Akademie Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Uni Mainz DBS Toine de Vries, Serviceleiter bei der Konditorei Zauner, Bad Ischl Dipl.-Ing. Nicola Buchner, Geschäftsführerin Biersommelierverband
 Schwerpunkt Gastro & Handel	
 Schwerpunkt Sensorik	



\*Teilnehmer mit einer akademischen Braumeister Ausbildung können diesen Tag auslassen, die Teilnahme am Begrüßungsabend wird aber sehr empfohlen!

\*\*TÜV-zertifizierte Schankanlagentechniker bzw. Teilnehmer mit vergleichbaren Qualifikationen können diesen Tag auslassen.