

Diplom Brauerei <u>Sensoriker</u>	Diplom Biersommelier
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entscheider aus Produktion</li> <li>• Entscheider im QM</li> <li>• Entscheider Schanktechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigentümer, Inhaber, GF</li> <li>• Entscheider im Marketing</li> <li>• Entscheider im Verkauf</li> </ul>
<p>→ <u>Designing Great Beers</u> / <u>Flavours</u> Beschreiben UND herstellen können</p>	<p>→ Great Beers beschreiben können</p>
<p>→ Alle Stoffe vom Rohstoff bis zur Verpackung und natürlich auch Bier</p>	<p>→ nur Bier</p>
<p>→ Schwerpunkt heimische Bierstile</p>	<p>→ Schwerpunkt internationale Bierstile</p>
<p>→ Qualitätskontrolle kritisch</p>	<p>→ Promotion für Bier generell</p>
<p>185 Unterrichtseinheiten</p>	<p>100 Unterrichtseinheiten</p>
<p>Hybride Ausbildungsform: 50% Präsenz - 50% Online Berufsbegleitend über 6 Monate</p>	<p>100% Präsenz 2 x 5 Tage</p>