

# Kiesbye

## Biersommelier

60 Unterrichtseinheiten oder Online

## Diplom Biersommelier

100 Unterrichtseinheiten

## Diplom Brauerei Sensoriker

185 Unterrichtseinheiten

Das moderne Brauhandwerk inkl. Brauereiführung			
Geschichte und Geschichten rund ums Bier/ Bierverkauf			
Bierausschank, Technik & Hygiene, Zapfen			
Sensorik, Sinnesphysiologie			
Sensorik, Stufenkontrolle/QMS/internationale Bedeutung			
Sensorische Begutachtung von Roh-/Hilfsstoffen/Verpackung			
Sensorische Begutachtung von AfG			
Sensorik, Finesse und Drinkability von Bier			
Sensorik, Tests/Tester/Testraum/Auswerteverfahren/Statistik			
Sensorik, Bierfehler und Bierflavors			
Bier und Glaskultur			
Bierkarte, Bierrituale, Bierinszenierung			
Gastro-Praktika: BierGastroCheck, Online-Bierevent			
Deutsche & Österreichische Bierstile			
Internationale Bierstile			
Biermarkt, Trends und Marketing			
Bier und Recht			
Bierkorrespondenz, Foodpairing			
Reifung im Holzfass			
Vintagebiere/Aufbau eines Bierkellers			
Bier, Gesundheit, Physiologie/Psychologie des Bierkonsums			
Tischkultur und Bedienrituale			
Kochen mit Bier und seinen Rohstoffen			
Sensorisches Designing von Bier/technologische Maßnahmen			

100% Präsenz oder 100% Online

100% Präsenz

50% Präsenz plus 50% Online