



TERMINE

Aktuelle Termine sind abrufbar unter doemens.org/biersommelier

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein Mindestalter von 18 Jahren. Von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig, ist eine mehrjährige Berufserfahrung in der Bierbranche (Brauerei, Gastronomie, Handel etc.).

GEBÜHR

3.150 € (Gebühr ist umsatzsteuerfrei)

In den Kursgebühren sind enthalten:

100 Unterrichtseinheiten, alle Mittagessen, Kosten für Exkursionen, Flavours für die Verkostungen, alle Verkostungsbiere, Bierbrauen, Schulungsunterlagen, alle Prüfungsgebühren und das abschließende Bierkulinarium.

Kosten für Anreise, Reise zwischen den Veranstaltungsorten und Übernachtungen sind nicht enthalten.

HÖCHSTE QUALITÄT, LEIDENSCHAFT UND EINZIGARTIGKEIT

in **17** Ländern,

in **8** verschiedenen Sprachen,

auf **4** Kontinenten,

etabliert bei über **2.000** deutschsprachigen Teilnehmern

und weltweit **6.000** Diplom Biersommeliers!

ANMELDUNG

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18.

Sind die Teilnahmevoraussetzungen erfüllt, entscheidet die Reihenfolge des Anmeldeeingangs, ob ein Platz in dem gewünschten Kurs vergeben werden kann.

ANMELDUNG UND BERATUNG

Fabian Staudinger

Tel.: +49 (0)89 85 805-17

Fax: +49 (0)89 85 805-26

E-Mail: biersommelier@doemens.org

Carina Keegan

Tel.: +49 (0)89 85 805-20

E-Mail: biersommelier@doemens.org

KONTAKT

Doemens e.V.

Stefanusstraße 8

82166 Gräfelfing

doemens.org

Stand: April 2020

Doemens 

Doemens 



DIPLOM BIRSOMMELIER

Echt – Unverwechselbar – Bewährt



Die Ausbildung zum Diplom Biersommelier ist seit ihrem Start im Jahr 2004 eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Über 2.000 deutschsprachige Teilnehmer haben sich seitdem von der Leidenschaft für das Bier anstecken lassen und nutzen ihre im Kurs erlangten Fähigkeiten vielfältig.

Die Ausbildung genießt in der gesamten Braubranche, der Gastronomie und im Handel sehr hohes Ansehen. Daher sind die von Doemens zertifizierten Diplom Biersommeliers gefragte Fachleute, die das Image der Bierkultur fördern und die Wahrnehmung der Wertigkeit dieses einzigartigen Genussmittels weiter steigern.

ZIELGRUPPE

Der zweiwöchige Intensivkurs richtet sich an die bierorientierte Gastronomie, Getränkeabholmärkte sowie an Brauereifachleute im Bereich Handel, Vertrieb und Marketing.

Eine weitere Zielgruppe sind Bierkenner, Bierliebhaber und Hobbybrauer, die ihr Bierwissen professionalisieren und vervollständigen wollen.

AUSBILDUNGSINHALTE UND -ZIELE

In 100 Unterrichtseinheiten erwirbt der Teilnehmer intensive Kenntnisse über die Vielfalt des Bieres von der Herstellung bis zur Verkostung und Vermarktung. Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil an Praktika vertieft.

- **Grundlagen der Sensorik & Sinnesphysiologie inkl. Verkostungsübungen**
- **Kommunikation & Biersprache**
- **Technologie der Bierherstellung**
 - Rohstoffkunde
 - Sudhausarbeit
 - Gärung und Reifung
 - Bieralterung und Mindesthaltbarkeitsdatum
- **Bierstilkunde inkl. Verkostungen**
 - Deutsche Bierstile
 - Englische Bierstile
 - Belgische Bierstile
 - Amerikanische Bierstile
 - Sauerbiere
 - Barrel Aged Biere (Fassgereifte Biere)
- **Praktisches Bierbrauen auf einer Kleinbrauanlage in einer renommierten süddeutschen Brauerei**
- **Geschmacksfehler im Bier erkennen und benennen**
- **Schanktechnik**
 - Reinigung von Schankanlagen
 - Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
 - Betriebshygiene
 - Gläserpflege
- **Bier & Speisen kombinieren**
 - Theorie zu Bier & Food Pairing
 - Praktikum Bier & Food Pairing
 - Erstellung und Umsetzung eines eigenen Bierkulinariums
- **Bier richtig präsentieren inkl. Workshop**
- **Ausgewählte Kapitel**
 - Bier & Glaskultur
 - Bier & seine physiologischen Eigenschaften
 - Bierkeller
 - Aktuelle Trends in der Bierwelt

Ergänzt werden die theoretischen und praktischen Unterrichtseinheiten durch zahlreiche Erlebnisse und Events, wie z.B. einer Brauereiführung, Besuchen von Gastronomien mit ausgeprägter Bierkultur und eine gemeinsame sensorische Reise durch die internationale Bierwelt. Der Studienplan mit den detaillierten Ausbildungsinhalten steht im Internet unter doemens.org/biersommelier als Download zur Verfügung.

PRÜFUNGEN

Die Biersommelier-Ausbildung beinhaltet eine schriftliche und mehrere mündliche und sensorische Prüfungen. Diese sind getrennt voneinander zu bestehen.

AUSBILDUNGSORTE UND DAUER DER AUSBILDUNG

Die Ausbildungsdauer beträgt zwei Wochen. Je nach Kurstermin finden die zwei Wochen am Stück oder mit einer Pause zwischen den beiden Wochen statt.

1. Kurswoche

(Montag bis Freitag): Doemens, Gräfelfing

2. Kurswoche

(Montag bis Mittwoch): Bamberg

(Donnerstag bis Freitag): Doemens, Gräfelfing

Alternativ kann der Diplom Biersommelier auch modular absolviert werden, bestehend aus einem Online-Kurs, einer 3-tägigen und einer 5-tägigen Präsenzschiulung. Die aktuellen Termine sind unter doemens.org/biersommelier abrufbar. Dort sind auch etwaige Kurse mit alternativen Ausbildungsorten zu finden.

ABSCHLUSSQUALIFIKATION

Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Diplom Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer Qualifikation. Die Absolventen sind zudem zum Eintritt in den Verband der Diplom Biersommeliers (www.biersommelier.org) berechtigt, der mittlerweile über 1.800 Mitglieder zählt.