



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF BEER

DIE GANZE WELT DER BIERE

Die
Top-Ausbildung
für Biersommeliers,
Bierexperten und
alle, die es werden
wollen!

FACETTENREICHES BILDUNGS- PROGRAMM

Die im Jahr 2004 von Doemens und dem BierkulturHaus gestartete Ausbildung zum Biersommelier hat sich von Anfang an sehr erfolgreich entwickelt und steht in der Braubranche für eine anerkannte und hochwertige Ausbildung. Im Laufe der Zeit wurde aus den Reihen der Biersommeliers der Wunsch nach Möglichkeiten der Weiterbildung und Vertiefung in Spezialgebieten immer lauter. Um diesem Wunsch nachzukommen, gründete Doemens das „Institute of Masters of Beer“ (IMB), in dem ein professionelles Ausbildungsprogramm entwickelt wurde.

Die Ausbildung lässt diverse Möglichkeiten offen. Du kannst entweder Einzelseminare nach Wunsch belegen oder Dich an die Komplettausbildung wagen, die ein facettenreiches Weiterbildungsprogramm beinhaltet. Das Institut besteht aus mehreren akkreditierten Ausbildungsstätten (Doemens, BierkulturHaus, Hops Academy, Arte-Bier, Bierbegeisterung, Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz), in denen die Ausbildung zum „Certified Member of the Institute of Masters of Beer“ angeboten und durchgeführt wird.



Mit Deiner Registrierung erhältst Du eine silberne Anstecknadel, die Dich als „Candidate of the IMB“ erkennbar macht. Das Tempo der Ausbildung bestimmst Du selbst. In jedem Fall müssen aber mindestens zwei Jahre dafür eingeplant werden.



Nach erfolgreichem Abschluss wirst Du in den Rang eines Certified Member of the Institute of Masters of Beer erhoben und erhältst die goldene Anstecknadel „Member of the Institut of Masters of Beer“ als äußeres Erkennungsmerkmal Deines fundierten Wissens rund ums Bier.

Die nicht-akademische Ausbildung hat einen mehrteiligen Aufbau:

- **Präsenzs Schulungen**

Es werden jedes Jahr ca. zehn verschiedene Präsenzs Schulungen von den Ausbildungsstätten angeboten. Die Präsenzs Schulungen können auch von Personen besucht werden, die nicht am IMB registriert sind. Das jeweils aktuelle Programm kann unter www.masterofbeer.org eingesehen werden.

- **Begleitetes Eigenstudium und Verkostungsstudien**

Zielsetzung ist vor allem die Wissensvertiefung über Bierstile und die Vertiefung der praktischen Kenntnisse der Bierbeschreibung. Als Aufgabenstellung sind Ausarbeitungen zu Bieren in Bezug auf Bierstil, Bierregion, Brauereien, Gebinde etc. mit ausführlicher Verkostungsnotiz anzufertigen.

- **Abschlussprüfung**

Die Abschlussprüfung findet einmal jährlich an der Doemens Akademie statt und umfasst einen schriftlichen Teil und eine praktische Verkostungsprüfung.

- **Schriftliche Abschlussarbeit**

Nach bestandener Abschlussprüfung folgt die schriftliche Abschlussarbeit.

- **Kolloquium**

In dieser mündlichen und praktischen Prüfung trägst Du zunächst Deine schriftliche Abschlussarbeit dem Prüfungsausschuss vor und wirst anschließend sowohl zu Deiner Abschlussarbeit, als auch zu anderen Themen rund ums Bier befragt. Der Abschluss bildet eine Verkostungsprüfung.



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF BEER

KONTAKT ZUR AUSBILDUNG AM „INSTITUTE OF MASTERS OF BEER“

Doemens e.V. / Stefanusstr. 8 / 82166 Gräfelfing

ANSPRECHPARTNERIN: Marlene Speck

E-MAIL: speck@doemens.org

TELEFON: +49 (0)89 / 85 805 - 21

WEB: www.masterofbeer.org

WIE KANN ICH CANDIDATE DES INSTITUTE OF MASTERS OF BEER WERDEN?

1. Lade Dir das Anmeldeformular unter
www.masterofbeer.org/registrieren herunter.
2. Fülle das Formular vollständig aus und schicke es per
E-mail an: speck@doemens.org
Fax an: +49 (0)89 / 85 805 - 26
3. Nach Eingang Deiner Anmeldung erhältst Du eine
Anmeldebestätigung sowie eine Rechnung über 500 €
Einschreibegebühr.
Diese beinhaltet alle Bearbeitungs-, Material- und
Betreuungskosten für die Dauer Deiner Ausbildung.

Sobald die Anmeldegebühr eingegangen ist, bekommst
Du direkt alle nötigen Unterlagen und Dokumente für
Dein Studium zugesandt.