

Diplom Biersommelier Ausbildung

Das Original. Vom Gründer. Seit 2004

WOCHEN 1

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8:00					
8:30					
9:00	Zur freien Verfügung	Bierbrauen Praktikum: Einbrauen des Diplom-Sudes	Sensorik & Sinnesphysiologie	Bierstile national Theorie & Praxis	Bier & Recht
9:30					Infotainment
10:00					
10:30			PAUSE	PAUSE	PAUSE
11:00	Begrüßung, Vorstellung Organisatorisches	Rahmenprogramm: # kreative Brau-Zutaten # Jahrgangsbiere, Bier-Vintage # Grundlagen der Biersensorik # Verkostung Bierfehler Vol. I	Sensorik & Sinnesphysiologie	Bierstile national Theorie & Praxis	Knigge & Bierpräsentation
11:30					
12:00	Klassische Brau-Rohstoffe				Bier & Gesellschaft (Bio, Alkfrei, Klimaschutz...)
12:30					
13:00	MITTAGESSEN		MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:30					
14:00	Klassische Brau-Rohstoffe		Bier richtig verkosten Theorie	Bierstile national Theorie & Praxis	Trend Craftbeer 1
14:30			Verkostung Bierfehler Vol. II		
15:00	PAUSE/EINCHECKEN	PAUSE	Verkostungsarten Verkostungsdokumentation	Bierstile international Theorie & Praxis	Der Bierkonsument Psychologie & Physiologie
16:00	Technologien der Bierherstellung	Bierkarte Theorie	PAUSE		
16:30			Foodpairing-Praktikum Vol. I Bier & Käse		Bier und Gesundheit
17:00	Brauverfahren und Anlagenkunde	Einweisung BierGastroCheck		PAUSE	
17:30		BierGastroCheck			
18:00		in der Bierstadt Salzburg		Reise durch die Bierwelt & Verkostung selbst mitgebrachter Biere	In der Pause zwischen den Kursblöcken:
18:30					
19:00		Begrüßungsabend in der Trumeri			
19:30					
20:00	Zur freien Verfügung		Zur freien Verfügung		
20:30					
21:00					Hausarbeit I: Erstellen einer Bierkarte
21:30					Hausarbeit II: Bierpräsentation
22:00					
22:30					
23:00					

Stundenplan 2020*

Änderungen vorbehalten

WOCHEN 2

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8:00					
8:30			Exkursion zu CAMBA BAVARIA	Probe-Prüfung	Schriftliche Prüfung
9:00	Zur freien Verfügung	Kochen mit Bier 2	# Spezialthema Holzfassreifung # deutsche Bierkultur # Bier, Brauen & ihre Geschichte	Bierpreis-Kalkulation	Sensorische Prüfung I: Bierstilblindverkostung
9:30			# Brauereianlagenbau # Berstilblindverkostungen # Rolle/Ethik eines DBS	PAUSE	Sensorische Prüfung II: Bierfehler & Mündliche Prüfung 5
10:00					
10:30	Schanktechnik Vol. I			Foodpairing-Praktikum Vol. II Bier & Schokolade	
11:00				Foodpairing-Praktikum Vol. III Korrespondenzen	
11:30					
12:00					
12:30					
13:00	MITTAGESSEN		MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:30					
14:00	MITTAGESSEN				
14:30	Schanktechnik Vol. II	Foodpairing Theorie Vol. I. 3	# Bier und Glaskultur	Einblicke 4 in den Bier-Gastro-Alltag	
15:00				Foodpairing-Praktikum Vol. IV Bier & Fleischwaren	Brauereiführung Trumer Brauerei
15:30					
16:00	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE
16:30	Schanktechnik Vol. III	Foodpairing Theorie Vol. I.	Verkostung Bierstile blind	Biercocktails Bierrituale Bierkulinarium	Diplomfeier
17:00			Verkostung Bierfehler Vol. III		
17:30					
18:00	Zapfwettbewerb	Praktikum in der Gastronomie: Alchimiste belge/Salzburg 6			
18:30					
19:00					
19:30					
20:00	Zur freien Verfügung		Zur freien Verfügung	Zur freien Verfügung	
20:30					
21:00					
21:30					
22:00					
22:30					
23:00					

- Der Produzent - der Brauer
- Der Vertriebspartner - Schwerpunkt Gastronomie
- Die Sensorik
- Der Vertriebspartner - Schwerpunkt Handel
- Der Bierkonsument

*Aufgrund der Dynamik am Biermarkt behalten wir uns laufende Aktualisierungen und Abweichungen vom Stundenplan ausdrücklich vor.

Eigene Biersommelier-Spezialisten

Dipl.-Ing. Jens Luckart
Diplom-Biersommelier Oliver Klammeringer
Diplom-Biersommeliere Evelyn Olak
Dipl.-Ing. Axel Kiesbye

Externe Fachleute

1 Mareike Hasenbeck, Bloggerin/Journalistin

2 Stefan Haas, Zwei-Hauben-Koch

3 Prof. Vilgis, Physiker, Max-Planck-I., Uni Mainz, food physics

4 Harry Mittermayer, Großgastronom, Diplom Biersommelier

5 Karl Schiffner, Biergastronom, Biersommelier-Weltmeister

6 Dirk Baert, Belgier, Bierbarbesitzer

