

DER SCHWEIZER BIER-SOMMELIER

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen.

Allgemeine Informationen für die Teilnehmer des Seminars

Durchführungsort des 1. Seminartages

Feldschlösschen Getränke AG
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden

Der Anfahrtsplan liegt bei.

Seminarzeiten

9:00 bis ca. 18:00 Uhr

Mitbringen

Schreibzeug und Block

Die Seminarunterlagen erhalten Sie am 1. Seminartag.

Bekleidung

Dress Code: Smart Casual

Gepflegte Freizeitbekleidung mit geschlossenen Schuhen

Bitte verzichten Sie während des Seminars auf Kaugummi.

Handy

Ihr Handy ist während des Seminars ausgeschaltet.

1. Tag
Dienstag, 25. Oktober 2011

Durchführungsort:
Feldschlösschen Getränke AG, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden

Referenten:
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich
Gaby Gerber Dipl.-Biersommelière, Master of Advanced Studies Communication Management, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden
Markus Brendel, Dipl.-Biersommelier,
Dipl.-Lebensmittelingenieur FH, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
9:00 Uhr	Offizielle Eröffnung durch Zita Langenstein Seminarziele, Programm und Prüfung Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Z. Langenstein
	Biergeschichte Allgemein Entwicklungsgeschichte des Bieres	G. Gerber
	Biergeschichte Schweiz Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz	
10:30 Uhr	Pause	
10:50 Uhr	Rohstoffe zur Bierherstellung Sensorische Eigenschaften der Rohstoffe Entstehung der Biervielfalt Standardablauf und Varianten der Bierherstellung	
13:00 Uhr	Gemeinsames Mittagessen	
14:00 Uhr	Bierpflege und Lagerung Technische, organisatorische und hygienische Voraussetzungen zur optimalen Bierpflege	M. Brendel
15:30 Uhr	Pause	
15:50 Uhr	Bierausschank Praktische Ausschankübungen	
	Brauereirundgang Abschlussdegustation Zusammenfassung und Feedback	M. Brendel G. Gerber
18:00 Uhr	Verabschiedung	

2. Tag
Mittwoch, 26. Oktober 2011

Durchführungsort:
Haus der Getränke, Engimattstrasse 11, 8059 Zürich

Referent:
Anton Flükiger, Diplom-Biersommelier, Liebefeld

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung Warming Up Grundbegriffe der Bier-Sensorik Riechen, Schmecken Grundlagen der Gläserkunde
10:30 Uhr	Pause
10:50 Uhr	Degustation 1. Teil Erfassen der sensorischen Bandbreite von Bier Entdecken von verschiedenen Eigenschaften im Bier Festigen der Theorie
12:30 Uhr	Mittagessen
13:30 Uhr	Degustation 2. Teil Schweizer Bierstile Unterschiede Lager-, Spezialbier und Spezialitäten Analyse von Rezenz, Schaum, Farbe, Aromen und Nachtrunk
15:00 Uhr	Pause
15:20 Uhr	Degustation 3. Teil Off-Flavours Die häufigsten Off-Flavours in Schweizer Bierstilen Zusammenfassung und Feedback
17:30 Uhr	Verabschiedung

3. Tag
Montag, 7. November 2011

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:
Dr. Wolfgang Stempf, Schulleiter Brauakademie Doemens, D-Gräfeling

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung Warming Up Einteilung der Bierstile und Bierländer Deutsche und böhmische Bierstile Verkostung
10:30 Uhr	Pause
10:50 Uhr	Belgische Bierstile Verkostung
13:00 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	Englische Bierstile Verkostung
15:30 Uhr	Pause
15:50 Uhr	Amerikanische Bierstile Verkostung Bierstile ohne direkten Ursprung Verkostung Zusammenfassung und Feedback
17:30 Uhr	Verabschiedung

4. Tag
Dienstag, 6. Dezember 2011

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:
Richard Wüst, Diplom-Biersommelier, Brauerei Schützengarten, St. Gallen

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung Warming Up Grundlagen Marketing, Marketing Mix Trends in der Schweizer Gastronomie Gästewünsche Definition der Zielgruppen Bierkulturanlässe, Events, Aktionswochen
10:30 Uhr	Pause
10:50 Uhr	Der Weg zum eigenen Bier- und Verkaufskonzept Bierservice mit Flaschenbier
12:30 Uhr	Mittagessen
13:45 Uhr	Erstellen der eignen Bierkarte Kostenrechnung und Preisgestaltung Betrachtung verschiedener Bierkonzepte Einkauf Lieferverträge
16:00 Uhr	Pause
16:20 Uhr	Bierservice im Offenausschank Praktische Übung Bierservice Vorbereitung und Eröffnung eines Verkaufsgesprächs Wecken der Kundenbedürfnisse Praktische Übung Verkaufsgespräch Zusammenfassung und Feedback
18:00 Uhr	Verabschiedung

5. Tag
Montag, 12. Dezember 2011

Durchführungsort:
Landhotel Hirschen, Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

Referent:
Anton Flükiger, Diplom-Biersommelier, Liebefel

Experte:
Dieter K. Zingg, Dipl.-Ing. Weihenstephan, Fribourg

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung Warming Up Degustation 1. Teil	A.Flükiger
10:30 Uhr	Pause	
10:50 Uhr	Sensorischer Parcours: Vergleich Salzig, Süss, Sauer, Bitter und Scharf Gruppenarbeit: Welches Bier passt zu welchem Essen	
12:30 Uhr	Mittagessen Degustationen Essen und Bier	
15:00 Uhr	Pause	
15:20 Uhr	Bier und Cocktails Die sieben Totsünden beim Zapfen	
16:45 Uhr	Pause	
17:00 Uhr	Zapfprüfung	D.Zingg
18:00 Uhr	Verabschiedung	A.Flükiger

6. Tag
Dienstag, 13. Dezember 2011

Vormittag:

Durchführungsort:

GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:

Dr. med. Peter Allemann, Chefarzt Klinik Südhang, Kirchlindach

Nachmittag:

Durchführungsort:

Haus der Getränke, Engimattstrasse 11, 8059 Zürich

Referent:

Dr. René Eisenring, Geschäftsleiter Labor Veritas AG, Zürich

lic. iur. Marcel Kreber, Direktor Schweizer Brauerei-Verband, Zürich

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung Warming Up Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungsphysiologischer Sicht Erarbeiten der Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	P. Allemann
10:30 Uhr	Pause	
10:50 Uhr	Möglichkeiten einer Intervention bei Personen mit Suchtproblemen	
12:00 Uhr	Food on the Move Lunchpaket für unterwegs	
14:00 Uhr	Lebensmittelrecht Lebensmittelrechtliche Bestimmungen, welche für die Herstellung, den Ausschank und den Konsum von Bier relevant sind	R. Eisenring
15:45 Uhr	Pause	
16:05 Uhr	Rechtliche Grundlagen Rechtliche Bestimmungen, welche für den Konsum, Kauf, Umgang und Genuss von Bier relevant sind Kantonale Unterschiede Gesundheitswesen Schweiz und die entsprechenden Auswirkungen auf die kantonale Gesetzgebung Alkoholpolitik im Fokus Zusammenfassung und Feedback	M. Kreber
18:00 Uhr	Verabschiedung	

7. Tag

Donnerstag, 19. Januar 2012

Durchführungsort:

GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsaufsicht:

Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Cynthia Cattin, Sachbearbeiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Prüfungstag

8:30 Uhr	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	Zita Langenstein
9:00 Uhr	Begrüssung und Eröffnung	
	Die Prüfung besteht aus vier Einheiten:	
	Schriftliche Prüfung von 60 Minuten	
	Mündliche Prüfung von 30 Minuten (Verkaufsgespräch mit Getränke- bzw. Bierkarte)	
	Sensorik Degustation von vier Bieren	
	Zapfwettbewerb wird bereits am 12. Dezember 2011 abgeschlossen	

Die detaillierten Informationen dazu folgen.