



Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden des Lehrgangs 4/2020

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

1.Tag

Dienstag, 29. September 2020: Bierkultur, Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

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

Eröffnung: Manuela Steiger, Sachbearbeiterin, Trainerin, GastroSuisse Zürich

Referenten: Gaby Gerber, Diplom Biersommelière, Leiterin Unternehmenskommunikation, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

Markus Brendel, Diplom-Biersommelier, Forschung & Entwicklung, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

Ab 08:00	Willkommen im Feldschlösschen (Treffpunkt Schlösslistube) Kaffee und Gipfeli	Manuela Steiger
08:30	Eröffnung des Seminars Begrüssung, Ziele, Themen Zeitplan und Warm-up	
09:00	Biergeschichte allgemein Entwicklungsgeschichte des Bieres Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz	Gaby Gerber
10:30	Pause	
10:50	Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften Einführung in die Sensorik Einführung in das Degustations-Formular Geführte Degustation 1. Teil Fokus Beschreibung / Vokabular	Markus Brendel
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Bierherstellung	
15:00	Pause	
15:20	Die häufigsten Off-Flavours Geführte Degustation 2. Teil Fokus Beschreibung / Vokabular	
16:45	Abschluss Fragen, Zusammenfassung, Feedback	
17:00	Rundgang durch die Feldschlösschen-Brauerei	
18:00	Verabschiedung	

2. Tag

Mittwoch, 30. September 2020: Schweizer Biervielfalt

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Marco Ehmann, Diplom Biersommelier,
Key Account Manager, Brauerei Falken, Schaffhausen

- Ab 08:30 Willkommen bei GastroSuisse
- Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung des Seminars
Begrüssung, Ziele, Themen
Zeitplan und Warm-up
- Bier im Offenausschank
- Praktische Übung Offenausschank
- Gruppenarbeit und
- Präsentation
- 11:00 Pause
- 11:20 Die Schweizer Biervielfalt
- Steckbrief der Schweizer Biere
- Struktur und Entwicklung des Schweizer Biermarktes
1. Flight / Schweizer Biervielfalt
- Degustation von vier Bieren
- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 2. Flight / Schweizer Biervielfalt
- Degustation von vier Bieren
- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung
3. Flight / Schweizer Biervielfalt
- Degustation von vier Bieren
- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung
- 15:30 Pause
- 15:50 4. Flight / Schweizer Biervielfalt
- Degustation von vier Bieren
- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung
5. Flight / Schweizer Biervielfalt
- Degustation von vier Bieren
- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung der Lösung
- 17:15 Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:30 Verabschiedung

3. Tag

Dienstag, 6. Oktober 2020: Service und Verkauf von Bier im Restaurant

Durchführungsort: Gasthof zum Goldenen Ochsen, Vordere Hauptgasse 8, 4800 Zofingen

Referenten: François Baeriswyl, Diplom-Biersommelier,
Geschäftsführer Goldener Ochsen, Zofingen

Matthias Stück, Diplom Biersommelier,
Bier-Sommelier Restaurant Zum Bierjohann und in der Bar Bierrevier, Basel

- | | |
|----------|---|
| Ab 08:30 | Willkommen im Ochsen Zofingen
- Kaffee und Gipfeli |
| 09:00 | Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommelier®

Gläserkunde: Das richtige Glas zum Bier
- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers®
- Einführung, Ablauf und Tipps für eine professionelle
Bier-Präsentation eines Bier-Sommeliers
- Bier im Hochpreis-Segment
- Praktisches Beispiel |
| 10:30 | Pause
- Inklusive Besuch des Bierladens |
| 11:00 | Service und Verkauf von Bier im Restaurant
Das Verkaufsrad als Grundlage
Das Sommelier-Besteck
Die verschiedenen Arten des Bier-Öffnens
Das korrekte Einschenken
Gästetypen und Hierarchie der Gästeerwartungen
Bierempfehlung zu Speisen,
Service von Flaschenbier
Feedback zu einer Bier-Präsentation |
| 13:00 | Mittagessen |
| 14:00 | Einzelpräsentationen, erster Teil |
| 15:10 | Pause |
| 15:20 | Einzelpräsentationen, zweiter Teil |
| 16:20 | Pause |
| 16:30 | Einzelpräsentation dritter Teil |
| 17:00 | Pause |
| 17:05 | Abschluss und Blitzlicht |
| 17:15 | Verabschiedung |

4. Tag
Mittwoch, 7. Oktober 2020: Bier und Gesellschaft

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

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

Ab 8:30	Willkommen bei GastroSuisse - Kaffee und Gipfeli	
09:00	Lebensmittelrecht - Lebensmittelrechtlich relevante Bestimmungen rund um das Thema Bier	lic. iur. Marcel Kreber
10:30	Pause	
10:50	Rechtliche Grundlagen - 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	
12:30	Mittagessen	
13:30	Bier und Gesundheit - Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungsphysiologischer Sicht	Florian Riekmann
15:30	Pause	
15:20	- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	
16:45	Abschluss und Blitzlicht	
17:00	Verabschiedung	

5. Tag
Montag, 19. Oktober 2020: Food-Pairing mit Bier

Durchführungsort: Tramdepot, Grosser Muristalden 6, 3006 Bern

Referent: Pierre Dubler, Diplom Biersommelier Doemens,
Leiter Verkauf und Administration, Brauerei Felsenau, Bern

- | | |
|----------|---|
| Ab 08:30 | Willkommen in Bern
- Kaffee und Gipfeli |
| 09:00 | Eröffnung des Seminars
Begrüssung, Ziele, Themen
Zeitplan und Warm-up |
| | Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Laufende Herausforderungen
- Bierkarte Altes Tramdepot Bern |
| 10:30 | Pause |
| 10:50 | Food-Pairing
- Sensorischer Parcours
- Kombination mit süss, sauer, scharf, bitter, salzig und Umami
- Unkonventionelle Kombinationen
- Bier-Rezepte für die Küche |
| 12:15 | Bier Mischgetränke
- Drei verschiedene Mischgetränke als Aperitif an der Bar
- Passende Häppchen aus Bier-Grundprodukten |
| 13:15 | Food-Pairing praktisch
- Kochen mit Biergrundprodukten
- 7 Speisen, 14 Biere
- Die Rauchpausen sind im Menü aufgeführt,
wir bitten die Teilnehmenden sich daran zu halten |
| 16:00 | Pause |
| 16:15 | Bier stacheln
- Zeitpunkt und Mise en place
- Geeignete Biere
- Inszenierung und professioneller Ablauf |
| 16:45 | Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback |
| 17:00 | Verabschiedung |

6. Tag
Dienstag, 20. Oktober 2020: Internationale Biervielfalt

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Dr. Wolfgang Stempf, Freelance Mitarbeitender und Trainer,
Doemens Akademie, D-Gräfelfing

- | | |
|----------|--|
| Ab 07:30 | Willkommen bei GastroSuisse
- Kaffee und Gipfeli |
| 08:00 | Eröffnung des Seminars
Begrüssung, Ziele, Themen
Zeitplan und Warm-up |
| | Einführung in die Welt der internationalen Biere
- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes der deutschen
und böhmische Bierstile
- Degustation |
| 09:30 | Pause |
| 09:50 | Belgische Bierstile
- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes
- Degustation |
| 13:00 | Mittagessen |
| 14:00 | Englische Bierstile
- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes
- Degustation |
| 15:00 | Pause |
| 15:20 | Amerikanische Bierstile
- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes
- Degustation |
| 16:45 | Pause |
| 17:05 | Bierstile ohne direkten Ursprung
- Geschichte, Herstellung, Eigenschaften und Wissenswertes
- Degustation |
| 18:15 | Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback |
| 18:30 | Verabschiedung |

7. Tag
Montag, 2. November 2020: Bier-Marketing

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Marcel Riesen, Diplom-Biersommelier, Bünzen

- | | |
|----------|---|
| Ab 08:30 | Willkommen bei GastroSuisse
- Kaffee und Gipfeli |
| 09:00 | Eröffnung des Seminars
Begrüssung, Ziele, Themen
Zeitplan und Warm-up

Bier Marketing im Restaurant
- Das kleine Marketing-1x1
- Vom klassischen Marketing-Mix zu den Positioning
Parameter für bierige Gastrokonzepte
- Gruppenarbeit und Präsentation |
| 10:30 | Pause |
| 10:50 | Das Bierangebot kreieren und entwickeln
- Angebotsgrundsätze
- Basis- Ergänzungs- Zusatzleistung und USP
- Grundsatz von Preis und Konsumation
- Praktische Übung und Präsentation |
| 13:00 | Mittagessen |
| 14:00 | Konsumententypen am Beispiel Bier
- Die fünf Typen und deren Bedürfnisse
- Bier inszenieren und kommunizieren
- Praktische Übung und Präsentation |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | Die Bierkarte
- „Must's“, „Nice to have“ und „Highlights“ auf der Bierkarte
- Auftrag für die Prüfung |
| 16:45 | Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback |
| 17:00 | Verabschiedung |

8. Tag
Mittwoch, 18. November 2020: Prüfungen

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Ab 07:00	Willkommen bei GastroSuisse - Kaffee und Gipfeli
08:00 bis 18:00 Uhr	Die Feinplanung des Prüfungstages erhalten Sie während dem Seminar mit genauen Zeitangaben. Die nachfolgenden Angaben gelten als Richtlinien. Schriftliche Prüfung 60 Minuten Sensorische Prüfung 30 Minuten Mündliche Prüfung 35 Minuten Praktische Prüfung 15 Minuten

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im März 2020