



Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden des Lehrgangs 1/2021

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

1.Tag

Dienstag, 19. Januar 2021: Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

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

Eröffnung: Manuela Steiger, Sachbearbeiterin, Trainerin, GastroSuisse Zürich

Referent: Markus Brendel, Diplom-Biersommelier, Produktentwicklung, Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden

Ab 08:00	Willkommen bei GastroSuisse - Kaffee und Gipfeli	
8:30	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up - Allgemeine Informationen zum Seminar	Manuela Steiger
09:00	Grundlagen der Sensorik Teil 1 - Einführung in das Thema - Die 5 Geschmacksarten	Markus Brendel
10:00	Pause	
10:20	Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften	
11:15	Einführung in die Bier-Degustation - Kennenlernen der wichtigsten Bierattribute - Fokus Beschreibung / Vokabular - Beschreiben von 2 Bieren - Degustationsformular kennenlernen	
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Bierherstellung	
15:30	Pause	
15:50	Grundlagen der Sensorik Teil 2 - Kennenlernen von Off-Flavours - Beschreiben von 3 Bieren mit dem Degustationsformular - Fokus Beschreibung / Vokabular	
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback	
17:00	Rundgang durch die Brauerei Feldschlösschen	
18:00	Verabschiedung	

2. Tag

Mittwoch, 20. Januar 2021: 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
- 10:30 Pause
- 10:50 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
Montag, 25. Januar 2021: 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 |

4. Tag

Dienstag, 26. Januar 2021: 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 Gästeeerwartungen
- 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

5. Tag Dienstag, 2. Februar 2021: 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 |
| 13:00 | Food-Pairing praktisch / Mittagspause
- Kochen mit Biergrundprodukten
- 7 Speisen, 14 Biere
- Die Rauchpausen sind im Menü aufgeführt,
wir bitten die Teilnehmenden sich daran zu halten |
| 15:00 | Pause |
| 15:30 | Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback |
| 16:30 | Verabschiedung |

6. Tag
Mittwoch, 3. Februar 2021: 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	Dr. med. Peter Allemann
15:30	Pause	
15:20	- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	
16:45	Abschluss und Blitzlicht	
17:00	Verabschiedung	

7. Tag

Mittwoch, 17. Februar 2021: Bier-Marketing und Geschichte

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
- Biergeschichte allgemein
- Entwicklungsgeschichte des Bieres
- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz
- 10:30 Pause
- 10:50 Bier Marketing im Restaurant
- Das kleine Marketing-1x1
- Die Preiskalkulation
- Möglichkeiten der Preisbildung
- Das Bierangebot kreieren
- Basis- Ergänzungs- Zusatzleistung
- Einzel- /Kompaktleistungen und USP
- Die fünf Konsumententypen und deren Bedürfnisse
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 Kommunikation des Angebotes
- Kommunikationsmittel
- Sales Promotion, Werbung, PR
- Bierinszenierung, z.B. Bier stacheln
- Gruppenarbeit und Präsentation
- Strategie Orange
- Positioning für bierige Gastrokonzepte
- 15:30 Pause
- 15:50 Die Bierkarte – Kommunikationsmittel Nr. 1
- Gesetzliche Pflicht (musts)
- Nice to haves
- Highlights
- Auftrag zur Gestaltung einer eigenen Bierkarte
- 16:45 Zusammenfassung / Feedback
- 17:00 Verabschiedung

8. Tag
Donnerstag, 4. März 2021: 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 April 2020