



Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden des Lehrgangs 3/2022

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

1.Tag

Dienstag, 23. August 2022: Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

Durchführungsort: Doppelleu Brauwerkstatt, Industriestrasse 40, Winterthur

Eröffnung: Manuela Steiger, Sachbearbeiterin, Trainerin, GastroSuisse Zürich

Referent: Patrick Thomi, Diplom-Biersommelier, Schweizermeister der Bier-Sommeliers 2017, Doppelleu Boxer AG, Winterthur

Ab 08:00	Willkommen bei Feldschlösschen - Kaffee und Gipfeli	
8:30	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up - Allgemeine Informationen zum Seminar	Manuela Steiger
	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 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	
18:00	Verabschiedung	

2. Tag

Mittwoch 24. August 2022: 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 Mittwoch, 31. August 2022: 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 |
| 10:15 | Pause |
| 10:30 | Food-Pairing
- Sensorischer Parcours
- Kombination mit süss, sauer, scharf, bitter, salzig und Umami
- Unkonventionelle Kombinationen
- Bier-Rezepte für die Küche |
| 11:45 | Pause |
| 12:00 | 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 |
| 15:30 | Abschluss
Fragen, Zusammenfassung, Feedback |
| 16:00 | Verabschiedung |

4. Tag

Dienstag, 6. September 2022: 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 |

5. Tag
Montag, 19. September 2022: 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	

6. Tag

Dienstag, 20. September 2022: 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
- 16:50 Abschluss und Blitzlicht
- 17:00 Verabschiedung

7. Tag

Dienstag, 27. September 2022: Bier-Marketing und Geschichte inkl. sensorische Prüfung

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Marcel Riesen, Diplom-Biersommelier, Bünzen

- | | |
|----------|--|
| Ab 08:00 | Willkommen bei GastroSuisse
- Kaffee und Gipfeli |
| 08:30 | Sensorische Prüfung 30 Minuten |
| 09:00 | Pause |
| 09:15 | 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, 13. Oktober 2022: praktische und mündliche 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 Prüfungsplanung erhalten die Teilnehmenden während dem Seminar.
Die nachfolgenden Angaben gelten als Richtlinien.

Mündliche Prüfung 35 Minuten

Praktische Prüfung 15 Minuten

Montag, 17. Oktober 2022: Online-Prüfung

Durchführungsort: Online-Plattform Moodle

Prüfungsleitung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich
Manuela Steiger, Sachbearbeiterin und Trainerin, GastroSuisse Zürich

Ab 17:50 Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich
eingeloggt (Informationen folgen am Seminar)

18:00 bis Online-Prüfung 60 Minuten
19:00 Uhr

Die Zertifikatsfeier findet am Mittwoch, 16. November 2022 um 18:00 Uhr statt.

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im Juli 2021