

Reglement über das Seminar und die Prüfung zum Schweizer Bier-Sommelier®

ZUSAMMENARBEIT UND TRÄGERSCHAFT

GastroSuisse bildet die gesamtschweizerische Trägerschaft für das Seminar sowie die Prüfung.

Der **Schweizer Brauerei-Verband** übernimmt die Durchführung der jeweiligen Abschlussfeierlichkeiten.

SEMINARTAGE, ZIELE, INHALTE

Die nachfolgenden Seminarziele und Inhalte werden innerhalb 7 Tagen unterrichtet.

Bierkultur, Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- kennt die Geschichte des Bieres und weiss über die Schweizer Bierkultur Bescheid
- kann den Prozess des Bier-Brauens beschreiben
- degustiert die verschiedenen Bierstile, unterscheidet und beschreibt sie und macht kulinarische Vorschläge dazu

Inhalte

- Geschichte des Bieres
- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz
- Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften
- Bierherstellung
- Einführung in die Sensorik, Off-Flavours

Dauer: 1 Tag

Schweizer Biervielfalt

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- erarbeitet sich eine Übersicht über den Schweizerischen Biermarkt
- setzt die Richtlinien der professionellen Lagerung und Pflege von Bier in der Praxis um
- degustiert verschiedene Bierstile, unterscheidet und beschreibt sie und macht kulinarische Vorschläge dazu

Inhalte

- Bierlandschaft Schweiz
- Schweizer Biervielfalt
- Bierpflege und Lagerung
- Bier im Offenausschank und aus der Flasche
- Verkostung

Dauer: 1 Tag

Internationale Biere

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- erarbeitet sich eine Übersicht über den internationalen Biermarkt
- degustiert verschiedene Bierstile, unterscheidet und beschreibt sie und macht kulinarische Vorschläge dazu

Inhalte

- Die internationalen Bierländer
- Deutschland, Österreich
- Belgische Bierstile
- Englische Bierstile
- Amerikanische Bierstile
- Bierstile ohne direkten Ursprung
- Verkostung

Dauer: 1 Tag

Service und Verkauf von Bier im Restaurant

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- berät ihre/seine Gäste rund um das Thema Bier

Inhalte

- Gästetypen und ihre Bedürfnisse
- Das Verkaufsgespräch
- Grundlagen der Gläserkunde
- Das richtige Glas zum Bier
- Biere im Luxussegment

Dauer: 1 Tag

Food Pairing mit Bier

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- kombiniert Bier mit Speisen und weiss über die Preiskalkulation im Restaurant bescheid

Inhalte

- Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Preiskalkulation im Restaurant
- Sensorischer Parcours
- Essen und Bier
- Kochen mit Bier und Bier Grundprodukten
- Bier Mischgetränke

Dauer: 1 Tag

Bier-Marketing

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- entwickelt eine Bierkarte, die sich auf eine bestimmte Gästegruppe bezieht
- positioniert Bier im Restaurant mit einem smarten Marketingkonzept

Inhalte

- Das kleine Marketing 1x1
- Neue Zielgruppe: der Bierkonsument 3.0
- Die Bierkarte
- Weitere Instrumente der Bier-Promotion
- Ideenkatalog für den erfolgreichen Bierverkauf

Dauer: 1 Tag

Bier und Gesellschaft

Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer

- setzt die rechtlichen Grundlagen rund um das Thema Bier um
- weiss über die Auswirkung von Bier auf die Gesundheit Bescheid
- kennt die wesentlichen Gesetze zu Bier im Lebensmittelrecht

Inhalte

- Das Lebensmittelrecht zum Thema Bier
- Vereinbarungen der Brauereien mit Restaurants
- Zahlen zum Bierverkauf in der Schweiz
- Rechtliche Grundlagen über den Kauf, Verkauf und Konsum von Bier
- Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungspsychologischer Sicht
- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum

Dauer: 1 Tag

ZIELGRUPPEN

Zielgruppen des Seminars sind:

- Restaurationsfachleute, Restaurantleitende
- Geschäftsführerinnen und Geschäftsführer
- Kader aus Hotellerie und Gastronomie
- Mitarbeitende von Getränkeunternehmen
- Personen, die sich für das Thema Bier interessieren

REFERENTEN

Die Referentinnen und Referenten im Intensivseminar **Schweizer Bier-Sommelier®** erfüllen grundsätzlich folgende Anforderungskriterien:

- Ausbildung **Schweizer Bier-Sommelier®** bzw. Diplombiersommelier Doemens.
- Hauptberufliche Tätigkeit mit dem Thema Bier bzw. in dem von ihm vermittelten Fach.

Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

PREIS

Mitglied GastroSuisse oder Schweizer Brauerei-Verband
bzw. Personen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'100

Nicht-Mitglied
bzw. Personen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten CHF 2'700

Im Preis inbegriffen sind folgende Leistungen:

- 8 Tage Seminar inklusive Prüfung
- Komplette Seminardokumentation
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während dem Seminar
- Mittagessenverpflegung zum Thema Food Pairing
- Verkostung von sämtlichen Bieren
- Alumni-Registrierung beim Schweizer Brauerei-Verband
- Prüfungsgebühren
- Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier® mit Pin
- Zertifikatsfeier

PRÜFUNG UND PRÜFUNGSEINHEITEN

Zur Prüfung zugelassen wird jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer, der mindestens 6 Seminartage des Intensivseminars Der Schweizer Bier-Sommelier® absolviert hat.

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer legt alle vier der folgenden Prüfungseinheiten ab:

1) Schriftliche Prüfung, 60 Minuten

ca. 45 bis 50 Multiple-Choice-Fragen und ca. 10 offene Fragen.
Die Note der schriftlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

2) Mündliche Prüfung, 35 Minuten

Während dem Seminar erhält jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer den Auftrag, eine Bier-Karte für einen vorgegebenen Gastronomiebetrieb auszuarbeiten. In der Prüfung werden Fragen in Bezug auf Preiskalkulation, Auswahl der Biere, Bierstile und Verkaufsmöglichkeiten gestellt. Zudem wählt der Kandidat aus einem vorgegebenen Sortiment eine Flasche Bier aus, dazu erläutert er Herkunft, Herstellung, Bierstil und Verkostungs-Eigenschaften. Weiter macht er dazu Vorschläge zu passenden Speisen.

Die Note der mündlichen Prüfung wird doppelt gewichtet.

3) Degustation, 30 Minuten

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält vier verschiedene Bierstile serviert und hat die Aufgabe, anhand des ihm bekannten Degustationsblattes die Biere zu beurteilen, zu beschreiben und eine Speiseempfehlung dazu abzugeben.

Die Note der Degustation wird einfach gewichtet.

4) Professionelles Bierzapfen, 15 Minuten

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer zapft zwei verschiedene Bierstile und erklärt ihr/sein Vorgehen. Während der Prüfung stellen die Experten verschiedene Fragen zum Offenbier Ausschank. Die Note des Bierzapfens wird einfach gewichtet.

NOTEN

Jede Prüfungseinheit wird mit einer Note zwischen 6 und 1 bewertet. Halbe Noten sind zulässig. Die Abschlussnote wird auf einen Zehntel ausgerechnet.

AUSSCHLUSS

Teilnehmerinnen oder Teilnehmer werden von den Prüfungen ausgeschlossen, wenn sie:

- unzulässige Hilfsmittel verwenden
- die Prüfungsdisziplin verletzen
- die Experten zu täuschen versuchen

LEGASTHENIE UND DEREN HANDHABUNG

Für Teilnehmende mit einer nachgewiesenen Legasthenie besteht Anspruch auf spezielle Anpassung bei der Ausgestaltung der Prüfung. Dabei werden formale Anpassungen vorgenommen. Der Teilnehmende hat in diesem Fall einen schriftlichen Nachweis über die Legasthenie einzureichen (Gutachten einer anerkannten Fachstelle oder eines Arztes). Bei Begabungsdefiziten, mangelnden Deutschkenntnissen oder Prüfungsängsten werden keine Ausgleichsmassnahmen gewährt.

- Bei den schriftlichen Prüfungen wird ein Zeitzuschlag von 30% gewährt, im Anschluss hat der Teilnehmende die Möglichkeit, dem Experten Fragen zu stellen.
- Die mündlichen Prüfungen bleiben unverändert.

EXPERTEN

Die Referentinnen und Referenten des Seminars sind Experten der Prüfungen. Ausnahmen sind dem Entscheid der Trägerschaft vorbehalten.

BEDINGUNGEN ZUM BESTEHEN DER PRÜFUNG

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn der Durchschnitt aller vier Prüfungsnoten nicht unter der Note 4.0 und die Einzelnoten nicht unter einer 3.0 liegen. Die Kandidatin oder der Kandidat hat keinen Anspruch auf die Aushändigung der Prüfungsunterlagen.

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, haben das Recht, innerhalb 30 Tagen über die Prüfung informiert zu werden. Dabei wendet sich der Seminarteilnehmer direkt an den Seminarverantwortlichen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

PRÜFUNGSAUFSICHT

Die Prüfungsorganisation und -aufsicht übernimmt der Seminarverantwortliche.

PRÜFUNGSAKTEN

Die Doppel der Zertifikate werden beim Schweizer Brauerei-Verband zu den Akten gelegt. Die Prüfungsakten werden fünf Jahre lang von GastroSuisse aufbewahrt. Alle Akten sind Dritten nicht zugänglich.

WIEDERHOLUNG DER PRÜFUNG

Kandidatinnen oder Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, können jedes Jahr an den offiziell ausgeschriebenen Prüfungsterminen die Prüfung wiederholen. Die nicht bestandenen Prüfungseinheiten müssen dabei repetiert werden.

Der Repetentin oder dem Repetenten wird folgende Prüfungsgebühr in Rechnung gestellt:

Mitglied GastroSuisse oder Schweizer Brauerei-Verband CHF 290.

Nicht-Mitglied GastroSuisse oder Schweizer Brauerei-Verband CHF 390.

Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:

- Die Wiederholung der Prüfung
- Kaffeepausenverpflegung und Mineralwasser während der Prüfung
- Alumni-Registrierung beim Schweizer Brauerei-Verband
- Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier® mit Pin
- Zertifikatsfeier

ZERTIFIKAT

Nach erfolgreich abgeschlossener Prüfung bekommt jede Absolventin und jeder Absolvent ein Zertifikat mit dem Titel **Bier-Sommelier**

- Bier-Sommelier (männliche Form)
- Bier-Sommelière (weibliche Form)

DIPLOMBIERSOMMELIER DOEMENS

Alle Inhaber des Zertifikats **Der Schweizer Bier-Sommelier®** sind bei Doemens zu einem Spezialkurs zugelassen. Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer hat somit den Vorteil, innerhalb 4 statt 12 Tagen den Titel Diplombiersommelier Doemens zu erhalten.

Zürich, September 2017

GastroSuisse



Daniel C. Jung, stv. Direktor
Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen



Zita Langenstein
Leiterin Weiterbildung