



Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden im Herbst 2019

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

1.Tag

Dienstag, 22. Oktober 2019

Bierkultur, Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik

Durchführungsort:

Doppelleu Brauwerkstatt, Industriestrasse 40, Winterthur

Eröffnung:

Cynthia Cattin, Projektleiterin und Trainerin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Referenten:

Jörg Schönberg, Schweizer Bier-Sommelier, Leiter Vertrieb, Doppelleu Boxer AG, Gründer Doppelleu Brauwerkstatt, Winterthur

Patrick Thomi, Diplom-Biersommelier, Schweizermeister der Bier-Sommeliers 2017, 1. Braumeister, Diplombraumeister TUM, Doppelleu Boxer AG, Winterthur

Ab 08:00	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
08:30	Offizielle Eröffnung - Seminarziele, Programm und Prüfung - Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Cynthia Cattin
09:00	Biergeschichte allgemein - Entwicklungsgeschichte des Bieres - Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz	Jörg Schönberg
10:30	Pause	
10:50	Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften Einführung in die Sensorik - Degustationsformular Geführte Bierverkostung 1. Teil - Fokus Beschreibung / Vokabular	Patrick Thomi
13:00	Gemeinsames Mittagessen	
14:00	Bierherstellung	
15:00	Pause	
15:20	Die häufigsten Off-Flavours Geführte Bierverkostung 2. Teil - Fokus Beschreibung / Vokabular	
17:00	Rundgang durch die Brauerei	
18:00	Zusammenfassung Verabschiedung	

2. Tag
Mittwoch, 23. Oktober 2019
Schweizer Biervielfalt

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

- | | |
|---------|--|
| Ab 8:30 | Welcome Coffee
Kaffee und Gipfeli |
| 9:00 | Bier im Offenausschank <ul style="list-style-type: none">- Praktische Übung Offenausschank- Gruppenarbeit- Präsentation |
| 11:00 | Pause |
| 11:20 | Die Schweizer Biervielfalt <ul style="list-style-type: none">- Steckbrief der Schweizer Biere- Struktur und Entwicklung des Schweizer Biermarktes
<ul style="list-style-type: none">1. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none">- Degustation von vier Biere- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung |
| 13:00 | Mittagessen |
| 14:00 | <ul style="list-style-type: none">2. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none">- Degustation von vier Biere- Gruppenarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung3. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none">- Degustation von vier Biere- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | <ul style="list-style-type: none">4. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none">- Degustation von vier Biere- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung5. Flight / Schweizer Biervielfalt<ul style="list-style-type: none">- Degustation von vier Biere- Einzelarbeit mit anschliessender Besprechung und Auflösung |
| 17:30 | Zusammenfassung und Blitzlicht
Verabschiedung |

3. Tag
Montag, 28. Oktober 2019
Service und Verkauf von Bier im Restaurant

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

Referenten:
François Baeriswyl, Schweizer Bier-Sommelier, Hagendorf
und
Matthias Stück, Schweizer Bier-Sommelier, Basel

Ab 08:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
09:00	<ul style="list-style-type: none">- Warm-up und Tagesprogramm- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers®- Entstehung von Gästezufriedenheit- Hierarchie der Gästee Erwartungen- Gästetypen und BedürfnisseGruppenarbeit und Präsentation
10:30	Pause
10:50	Der Bierverkauf im Restaurant <ul style="list-style-type: none">- Das Verkaufsrad- Einzelarbeit: 1 Bier, 1 Glas, Präsentation- Bierempfehlung zu Speisen- Professioneller Service von Bier- Einzelarbeit: Elevator Speech
13:00	Mittagessen
14:00	Einzelpräsentationen <ul style="list-style-type: none">- Verkauf von Bier im Restaurant- Gläserkunde
15:30	Pause
15:50	Einzelpräsentationen <ul style="list-style-type: none">- Verkauf von Bier im Restaurant- Biere im Luxussegment
16:45	Abschluss und Blitzlicht
17: 00	Verabschiedung

4. Tag
Dienstag, 29. Oktober 2019
Food Pairing mit Bier

Durchführungsort:
Brauhaus Sternen AG, Hohenzornstrasse 2, 8500 Frauenfeld

Referent:
Stefan Mühlemann, Doemens Diplom Biersommelier, Frauenfeld

- | | |
|----------|--|
| Ab 08:30 | Welcome Coffee
Kaffee und Malzschrotbagels |
| 09:00 | Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Laufende Herausforderungen
- Bierkarte Brauhaus Sternen
- Preiskalkulation im Restaurant |
| 10:30 | Pause |
| 10:50 | Food Pairing
- Sensorischer Parcours
- Kombination mit süssen, sauren, bitteren, salzigen und scharfen Speisen
- 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 Sie, sich daran zu halten |
| 16:00 | Pause |
| 16:15 | Bier stacheln
- Zeitpunkt und Mise en place
- Geeignete Biere
- Inszenierung und professioneller Ablauf |
| 17:00 | Zusammenfassung
Verabschiedung |

5. Tag
Mittwoch, 30. Oktober 2019
Internationale Biere

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:
Dr. Michael Zepf, Mitglied der Geschäftsleitung, Brauakademie Doemens, D-Gräfelfing
oder
Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer und ehem. Schulleiter, Brauakademie Doemens, D-Gräfelfing

Ab 07:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
08:00	Warm-up Einteilung der internationalen Bierstile und Bierländer - Deutsche und böhmische Bierstile - Verkostung
09:30	Pause
09:50	Belgische Bierstile - Verkostung
13:00	Mittagessen
14:00	Englische Bierstile - Verkostung
15:00	Pause
15:20	Amerikanische Bierstile - Verkostung
16:45	Pause
17:05	Bierstile ohne direkten Ursprung - Verkostung
18:30	Zusammenfassung Verabschiedung

6. Tag
Dienstag, 5. November 2019
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	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli	
9:00	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
15:00	Pause	
15:20	- Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum Fallbeispiele aus der Praxis	
17:00	Zusammenfassung Verabschiedung	

Tag 7
Mittwoch, 6. November 2019
Bier-Marketing

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent:
Reinhard Wirth, Marketingfachmann, A-Lustenau

Ab 08:30	Welcome Coffee Kaffee und Gipfeli
09:00	Der Bier-Sommelier - Was ist er? - Was macht er? - Was kann, will und werde ICH im Sinne dieser Qualifizierung für das Kulturgetränk Bier tun?
10:00	Marketing braucht Geschicht(ch)en
10:30	Pause
10:50	Bier Marketing im Restaurant - Das Bierangebot kreieren - Das Bierangebot inszenieren - Das Bierangebot kommunizieren
13:00	Mittagessen
14:00	Die Bierkarte – Kommunikationsmittel Nr. 1 - Was erwartet der Gast von einer guten Bierkarte? - Bierkartenbeispiele – virtuell und real - Beurteilung von Bierkarten
15:30	Pause
15:50	Die Bierkarte - Tipps zur Gestaltung einer WOW!-Bierkarte - Auftrag zur Gestaltung einer eigenen Bierkarte
17:00	Zusammenfassung Verabschiedung

8. Tag
Freitag, 22. November 2019
Prüfungstag

Durchführungsort:
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Prüfungsleitung:
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung, GastroSuisse Zürich

Ab 08:00 Welcome Coffee
 Kaffee und Gipfeli

08:30 bis Schriftliche Prüfung 60 Minuten
18:00 Uhr Sensorische Prüfung 30 Minuten

 Mündliche Prüfung 30 Minuten

 Praktische Prüfung 15 Minuten

Prüfungsaufsicht:
Zita Langenstein
Fachexperten

Der Zeitplan der Prüfung wird den Teilnehmenden
während des Seminars zugestellt.

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im August 2018