



BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen



DIPLOM BIER SOMMELIER

Schwerpunkt Gastronomie & Handel & Genuss

Vor 10 Jahren habe ich, Axel Kiesbye, mir das Ziel gesetzt, insbesondere den vielen Mitarbeitern in der Gastronomie die spannenden, neuen Wege der Bierkultur zu zeigen. So wurde von Johann Pessl, dem damaligen Leiter der Praxisbetriebe der Tourismusschule Klessheim bei Salzburg, und mir ein spannendes Konzept erstellt und mit neuen Inhalten gefüllt: Die Diplom Biersommelier-Ausbildung war geboren!

Über 1.000 Absolventen in 10 Jahren, die Zahlen sprechen für sich.

Dennoch gibt es einen kleinen Wermutstropfen; nur rund 5% der Absolventen kommen aus dem gastronomischen bzw. getränkebetriebswirtschaftlichen Umfeld. Die meisten haben einen Brauerei-Background, sind Brauereichef, Braumeister, arbeiten im Marketing oder Verkauf. Oder sind Craftbrauer-Start-up-Pioniere. Die Beratung der Gastronomen über die Bierverkaufsschiene ist also sichergestellt, nur wer berät letztendlich den Gast oder Kunden?

So hat sich mein Team über einen intensiven Prozess des Dialogs mit Gastronomen und Händlern und der Auswertung unserer Biergastrochecks entschlossen, die Diplom Biersommelier-Ausbildung zielgruppenorientiert zu reformieren und damit noch attraktiver zu machen.

Die Eckpunkte der Reform:

- Split des Kurses in zwei zeitlich voneinander versetzte Blöcke
- Reduktion der brautechnologischen Themen, stärkere Gewichtung auf Marketing, Verkauf & Sensorik
- Weitgehende Auflösung der schulischen Struktur und vermehrt Übergang in Praxis und Erlebnis
- Integration aller aktuellen Themen: Gewürze-, Käse-, Schokoladen- & Bier-Pairings, Sour- und holzfassgereifte Biere, Craftbiertglas-Design, Bierrituale u.v.m.
- Durchgehende Einbindung der gesamten Bierregion Salzburg in die Ausbildung
- Anspruchsvollere Prüfung bei gleichzeitiger Einführung von Übungen und Wiederholungen für besten Lernerfolg

Wie bislang auch, wird auch der reformierte Kurs in enger Kooperation mit der Doemens Akademie durchgeführt, mit denen wir erst kürzlich wieder eine weitere längerfristige Zusammenarbeit vereinbaren konnten. Im Gegensatz zum Standardkurs erfolgt aber die Anmeldung und Administration direkt über Kiesbye's Bierkulturhaus!

TERMINE:

Kursteil A: Basics (Brauen – Verkosten – Zapfen) als Vorbereitungstag, Termin frei wählbar, alle 14 Tage samstags

Kursteil B: 18.01.- 22.01. 2016

Kursteil C: 14.03.- 18.03. 2016

Kursteil B: 12.09.- 16.09. 2016

Kursteil C: 17.10.- 21.10. 2016



Veranstaltungsort

Kiesbye's BIERkulturHAUS / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum

Seminargebühr

Kursteil A: 140,-€ netto (Teilnahme nicht notwendig bei nachweisbarer brautechnischer Qualifikation)

Kursteil B & C: 2.250,-€ netto, zuzüglich Markennutzungsgebühr: 250,-€ netto

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.

Die Axel Kiesbye GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm vor.

Die Rechnung gilt als Anmeldebestätigung und wird bei Anmeldung versandt; diese ist sofort zur Zahlung fällig.

Bei Abmeldung seitens der Teilnehmer bis zu 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % der Kursgebühren gutgeschrieben, bei späterer Absage ist keine Gutschrift mehr möglich.

Anmeldung

Axel Kiesbye GmbH / Sixtenstraße 3 / A-5162 Obertrum

info@bierkulturhaus.com / Telefon Jens Luckart: +43(0)660 54 24 960

unter Angabe der Rechnungsadresse und ggfs. der Steuernummer

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn. Aufgrund der langen Wartezeiten auf den Standardkurs empfehlen wir Personen aus dem Bereich Gastronomie & Handel & Genuss (Wein, Kaffee, Tee,...) die Anmeldung direkt bei uns!

