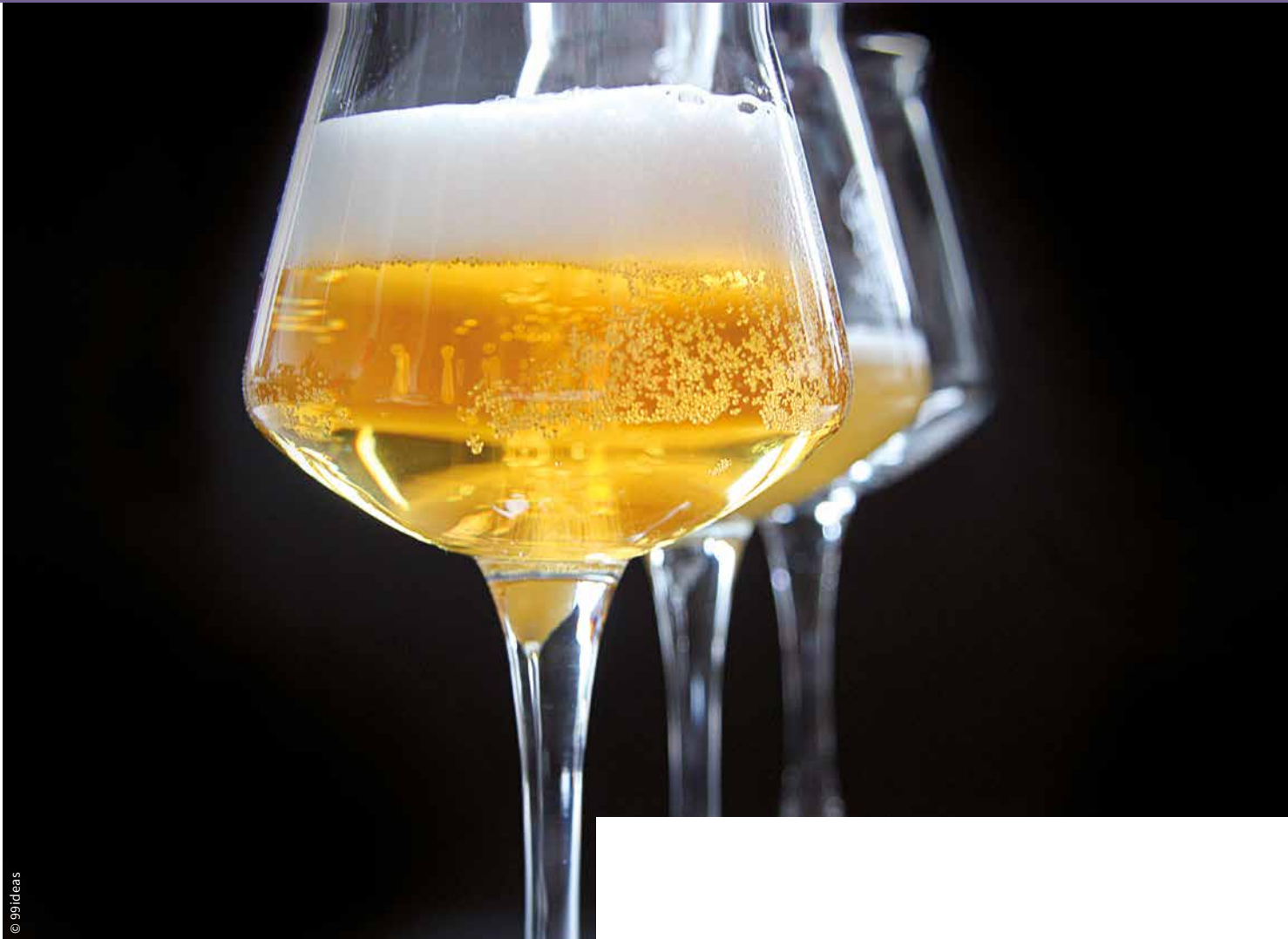


Bierbotschafter/-in (IHK)

Termine 2023



© 99ideas

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Bierbotschafter/-in (IHK)

Werden Sie Bierbotschafter/-in (IHK)
und werben Sie für eine neue Bierkultur!

Die Bierwelt ist im Aufbruch. In Gastronomie und Handel lässt sich gegenwärtig die Entwicklung einer neuen Bierkultur beobachten. Innovative Brauer/-innen entwickeln Spezialitätenbiere mit außergewöhnlichen Rezepturen. Biere erreichen eine Komplexität in Aroma und Textur, die an Geschmacksprofile von Wein erinnern. Die gestiegene Vielfalt dieser handwerklich erzeugten Biere verlangt nach einer hochwertigen Präsentation dieses uralten Kulturgetränks. Was für die Weinansprache schon lange gilt, gilt zukünftig auch für Bier: Tue Gutes und rede darüber.

Im Zertifikatslehrgang Bierbotschafter/-in (IHK) lernen Sie alles, was Sie brauchen, um Biergenuss zum Erlebnis zu machen, professionelle Verkostungen durchzuführen und dafür eine angemessene Atmosphäre zu schaffen. Garant für die bundesweit einmalige Weiterbildung und ihr hohes Qualitätsniveau sind das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz als eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und die Hans Wächtler Projektmanagement GmbH mit Sitz in Bamberg.

Die Kooperationspartner haben sich zum Ziel gesetzt, gemeinsam den Lehrgang zum/zur Bierbotschafter/-in (IHK) als qualitativ hochwertige Fort- und Weiterbildungsmaßnahme zum Themenbereich Bier anzubieten und durch entsprechende Vermarktung zu etablieren.

Zielgruppe

Neben Brauereien, Barkeepern/Barkeeperinnen, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen.

Teilnehmendenzahl

Die Mindestteilnehmendenzahl liegt bei 15 Personen. Es bestehen keine Zulassungsvoraussetzungen.

Termine 2023

| | |
|-----------------|--|
| Bamberg | 27.03. - 01.04.2023 25.09. - 30.09.2023 |
| Bremen | 17.04. - 22.04.2023 |
| Dortmund | 28.08. - 02.09.2023 |
| Koblenz | 13.03. - 18.03.2023 |

Weitere Termine unter: www.gbz-koblenz.de

Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.725 € inkl. 180 € Zertifikatsentgelt. Im Einzelnen sind in den Kursgebühren enthalten: 56 Unterrichtseinheiten, alle Bierproben und Food-Pairing-Verkostungen, Brauereiexkursionen, Schulungsunterlagen sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Fördermöglichkeiten finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Anmeldung

Celine Buck (Seminarorganisation)
Telefon: +49 (0)261 30489-31
E-Mail: buck@weinschule.com

Hier geht's zur Online-Anmeldung unter **www.gbz-koblenz.de**:



Modulstruktur

der Weiterbildung zum/zur Bierbotschafter/-in (IHK)

| Zeit | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa |
|---------------|---|---|--|---|--|---|
| 9.00 – 10.30 | Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile | Besprechung 1. Tag Theorie der Bierbereitung | Theorie der Kombination von Bieren und Speisen | Schankanlagen: Theorie und Praxis | Wochenbesprechung der einzelnen Bereiche | Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer |
| 10.45 – 12.15 | Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile | Food-Pairing-Praxis | Schankanlagen: Theorie und Praxis | Offene Fragen und Prüfungsvorbereitung | Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmenden |
| 13.15 – 14.45 | Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile | Food-Pairing-Praxis | Gläserkunde | Prüfungsvorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikatsprüfung | Übergabe der IHK-Zertifikate |
| 15.00 – 16.30 | Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile | Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile | BierDart (nach Absprache) | Englische Bierstile | Prüfungsvorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikatsprüfung | |
| 17.00 – 18.30 | Brauerei Besichtigung: Vom Halm zum Glas | Projektarbeit Besprechung der Prüfungsanforderung | BierDart (nach Absprache) | Seminarabend mit Projektarbeit und Fertigstellung | Seminarabend mit Projektarbeit und Fertigstellung | |
| UE | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 6 |

Total 56 UE

| | | | | | |
|---------------------|----------------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|
| optional nach 18.30 | Gemeinsamer Tagesabschluss | Projektarbeit Besprechung der Prüfungsanforderung | | Themenabend (nach Absprache) | Themenabend (nach Absprache) |
|---------------------|----------------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|

(Aktualisierungen vorbehalten)

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.
Deutsche Wein- und Sommelierschule

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-31
buck@weinschule.com
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmenden durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmenden mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.



**Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz**