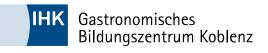
# **Bierbotschafter/-in (IHK)**

Termine 2024





## 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.

#### **Teinehmerzahl**

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

#### Termine 2024

Bamberg:	26.02 02.03.2024
	10.06 15.06.2024
	18.11 23.11.2024
Bremen:	12.02 17.02.2024
Hamburg:	02.09 07.09.2024
Koblenz:	11.03 16.03.2024

Weitere Termine unter: www.gbz-koblenz.de

#### Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.850 €
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	Мо	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	Wochen- besprechung der einzelnen Bereiche	Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer
10.45	Geschichte des Bieres	Theorie der Bierbereitung	Food-Pairing- Praxis	Schankanlagen: Theorie und	Offene Fragen und Prüfungs-	Projektarbeit: Vorstellung und
12.15	Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile		Praxis	vorbereitung	Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer
13.15	Geschichte des Bieres	Theorie der	Food-Pairing- Praxis	Gläserkunde	Prüfungs-	Übergabe der IHK-Zertifikate
- 14.45	Rohstoffe mit	Bierbereitung Sensorik mit	Praxis		vorbereitung Praktische	ink-zertilikate
	Verkostung	Verkostung			und schriftliche	
	deutscher Bierstile	belgischer Bierstile			Zertifikats- prüfung	
15.00	Geschichte des	Theorie der	BierDart	Englische	Prüfungs-	
_	Bieres	Bierbereitung	(nach	Bierstile	vorbereitung	
16.30	Rohstoffe mit	Sensorik mit	Absprache)		Praktische	
	Verkostung deutscher	Verkostung belgischer			und schriftliche Zertifikats-	
	Bierstile	Bierstile			prüfung	
17.00	Brauerei	Projektarbeit	BierDart	Seminarabend	Seminarabend	
-	Besichtigung:	Besprechung	(nach	mit Projektarbeit	mit Projektarbeit	
18.30	Vom Halm zum Glas	der Prüfungs- anforderung	Absprache)	und Fertigstellung	und Fertigstellung	
UE	10	10	10	10	10	6
			Total 56	UE		
op-	Gemeinsamer	Projektarbeit	_	Themenabend	Themenabend	

op-	Gemeinsamer	Projektarbeit	Themenabend	Themenabend
tional	Tagesabschluss	Besprechung	(nach	(nach
nach		der Prüfungs-	Absprache)	Absprache)
18.30		anforderung		

(Aktualisierungen vorbehalten)

### Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

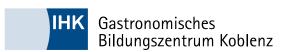
**Deutsche Wein- und Sommelierschule** 

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 Bildungszentrum 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.



Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. 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.