



2020

Bierbotschafter (IHK)

INNOVATIV · KREATIV
30 Jahre
INTERAKTIV

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Doemens 



Werden Sie Bierbotschafter (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 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 (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 traditionsreiche Doemens Academy mit Sitz in Gräfelfing.

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

ZIELGRUPPE

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

KOSTEN

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.390,00 € zzgl. 150,00 € 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.bierbotschafter-ihk.info

TERMINE

Kraft Bräu, Trier

20.01. bis 25.01.2020

Brauhaus zum Sternla, Bamberg

03.02. bis 08.02.2020

23.11. bis 28.11.2020

Berg Brauerei, Ehingen

10.02. bis 15.02.2020

07.09. bis 12.09.2020

Gastronomisches Bildungszentrum, Koblenz

09.03. bis 14.03.2020

Hövels Hausbrauerei, Dortmund

20.04. bis 25.04.2020

Ball- und Brauhaus Watzke, Dresden

04.05. bis 09.05.2020

Glaabsbräu, Seligenstadt

11.05. bis 16.05.2020

Union-Brauhaus, Bremen

14.09. bis 19.09.2020

Einbecker Brauhaus, Einbeck

05.10. bis 10.10.2020



Bierbotschafter (IHK)

MODULSTRUKTUR DER WEITERBILDUNG ZUM BIERBOTSCHAFTER (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 Teilnehmer
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)

TEILNEHMERZAHL

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

Die Sommelierfamilie der DWS



Das Netzwerk der Deutschen Wein- und Sommelierschule



Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz. Es bietet seit 30 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildungen für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot des GBZ gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Pro Jahr werden durchschnittlich etwa 150 Weiterbildungen durchgeführt und rund 2.000 Teilnehmer geschult. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: die Hotelmanagement-Akademie, die Koch- und Serviceschule, das Forum Diätetik und Ernährung, die Deutsche Wein- und Sommelierschule sowie die ProDestillate.

Aus Gründen der Praktikabilität und besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeweils männliche und weibliche Personenbezeichnungen zu verwenden. Selbstverständlich richten sich aber unsere Bildungsangebote sowohl an Frauen und Männer. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.

IN KOOPERATION MIT **Doemens**