

Bier richtig präsentieren.

Der Biersommelier in der Gastronomie

TERMIN: 16. - 17. April 2020

SEMINARLEITUNG: Jürgen Hammer (Niederlassungsleiter DWS Berlin)

Die Entwicklung einer neuen Bierkultur erfordert auch den professionellen Umgang mit der Flasche und die gekonnte Inszenierung des Bierservice. Dies stellt eine sehr wichtige Aufgabe, aber auch eine neue Herausforderung an den Beruf des Biersommeliers dar. Im Workshop lernen Sie alle modernen Techniken kennen und einüben, die Sie für einen zeitgemäßen Bierservice am Gast benötigen. Dazu gehört wie

unterschiedliche Biere stilvoller präsentiert und serviert werden oder Biere mit unterschiedlichen Verschlüssen fachkundig und gefahrlos geöffnet werden. Ebenso wird eingeübt wie eine Tafel festlich eingedeckt und geräuschlos wieder ausgehoben wird. In diesem praxisbezogenen Seminar werden Sie in kurzer Zeit zu einem Serviceprofi, der den erwartungsvollen Gast von heute zufrieden zustellen weiß.

DONNERSTAG, 16. APRIL 2020

09:00 - 09:15 Uhr Begrüßung und Einführung

09:15 - 10:30 Uhr Stil und Etikette – Die Grundlagen

- Knigge überall – Situationen
- Wie ein Eindruck entsteht
- Ewige Regeln

10:45 - 12:15 Uhr Stil und Etikette – Stilvoll im Beruf als Biersommelier

- Professionelles Auftreten
- Sie repräsentieren Ihr Produkt
- Ohne Kommunikation ist alles Nichts!

12:15 - 13:15 Uhr Mittagspause

13:15 - 14:45 Uhr Training: Restaurantservice

- Aufgaben des Service
- Besteckservice
- Gläserservice/Gläserwahl

15:00 - 16:30 Uhr Training: Kommunikation am Gast und Serviertechniken

- Servieren von Speisen (Tragetechniken)
- Bestellung und Ausheben (Fragetechniken)
- Spezieller Bierservice

16:45 - 18:15 Uhr Training: Professioneller Bierservice

- Parallelen und Unterschiede beim Präsentieren von Wein und Bier
- Öffnen von Bierflaschen mit unterschiedlichen Verschlüssen
- Umgang mit dem Kellnermesser

FREITAG, 17. APRIL 2020

09:00 - 10:30 Uhr Anwenden: Praxistest in Rollenspielen

- Präsentieren von Bierraritäten
- Dekantieren von Bieren und Rotwein (Warum bei Bier? Bei welchen Bieren?)

10:45 - 12:15 Uhr Arbeiten am Tisch des Gastes – Teil 1

- Filetieren von Edelfischen
- Tranchieren von Geflügel
- Bierauswahl zu den Speisen
- Nachfragen und Nachschenken

12:15 - 13:15 Uhr Gemeinsamer Verzehr mit Bierverkostung

13:15 - 14:45 Uhr Arbeiten am Tisch des Gastes – Teil 2

- Dessertservice
- Flambieren von Crêpe Suzette
- Besonderheiten bei Desserts-Bieren (Temperatur, Gläserauswahl)

VERANSTALTUNGSORT

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. (GBZ) / Hohenfelder Str. 12 / 56068 Koblenz

SEMINARGEBÜHR

550,00 € inklusive Schulungsunterlagen, Bierproben, Essen sowie Kaffeepausen.

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis 2 Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie 14 Tage vor Seminarbeginn; diese ist bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn zur Zahlung fällig.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des GBZ Koblenz e.V. (unter www.gbz-koblenz.de).

ANMELDUNG

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. / Hohenfelder Str. 12 / 56068 Koblenz

Web: www.gbz-koblenz.de / Telefon: Johannes Steinmetz +49 (0)261 30489 - 12

Wichtig: Für alle IMB-Teilnehmer bitte daran denken sich auch zusätzlich online im Login-Bereich des IMB anzumelden. Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

16. - 17.04.2020: Bier richtig präsentieren. Der Biersommelier in der Gastronomie

Bitte gut leserlich ausfüllen und an das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e.V. zurücksenden

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

ANMELDEBESTÄTIGUNG *(wird vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e.V. erstellt und an Sie zurückgeschickt)*

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Koblenz, den

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V., Unterschrift