# 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
gula@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.

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

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.

# Bierbotschafter (IHK)

Termine 2022

DWS
DEUTSCHE WEIN- UND SOMMELIERSCHULE

IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

# Bierbotschafter (IHK)

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 Hans Wächtler Projektmanagement GmbH mit Sitz in Bamberg.

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.

## Teinehmerzahl

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

## Termine

| | |
|---|---|
| **Bamberg** | 07.02.2022, 07.11.2022 |
| **Dortmund** | 21.03.2022 |
| **Düsseldorf** | 26.09.2022 |
| **Ehingen** | 20.11.2022 |
| **Bremen** | 02.05.2022 |
| **Koblenz** | 14.03.2022 |
| **Trier** | 17.01.2022 |

## Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 1.620 € 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

Weronika Gula (Seminarorganisation)
Telefon: +49 (0)261 30489-31
E-Mail: gula@weinschule.com

Online-Anmeldung unter **www.weinschule.com**

# 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 | Wochen-besprechung 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 Prüfungs-vorbereitung | 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 | Prüfungs-vorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikats-prüfung | 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 | Prüfungs-vorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikats-prüfung | |
| 17.00 – 18.30 | Brauerei Besichtigung: Vom Halm zum Glas | Projektarbeit Besprechung der Prüfungs-anforderung | 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 Prüfungs-anforderung | | Themenabend (nach Absprache) | Themenabend (nach Absprache) | |

(Aktualisierungen vorbehalten)