

# 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.

# Bierbotschafter (IHK)

Termine 2022



© 99ideas

# 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.

## Teilnehmerzahl

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

## Termine

<b>Bamberg</b>	07.02.2022, 07.11.2022
<b>Dortmund</b>	21.03.2022
<b>Düsseldorf</b>	26.09.2022
<b>Ehingen</b>	05.09.2022
<b>Bremen</b>	02.05.2022
<b>Koblenz</b>	14.03.2022
<b>Trier</b>	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](http://www.gbz-koblenz.de)

## Anmeldung

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

Online-Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

# Modulstruktur

der Weiterbildung zum Bierbotschafter (IHK)

Zeit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
9.00 – 10.30	Geschichte des Bieres	Besprechung 1. Tag	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	Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Theorie der Bierbereitung	Food-Pairing-Praxis	Schankanlagen: Theorie und Praxis	Offene Fragen und Prüfungs-vorbereitung	Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer
13.15 – 14.45	Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile	Food-Pairing-Praxis	Gläserkunde	Prüfungsvorbereitung	Übergabe der IHK-Zertifikate
15.00 – 16.30	Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	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	Prüfungsvorbereitung	Praktische und schriftliche Zertifikatsprüfung
<b>UE</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
<b>Total 56 UE</b>						
opti-onal nach 18.30	Gemeinsamer Tagesabschluss	Projektarbeit Besprechung der Prüfungsanforderung		Themenabend (nach Absprache)	Themenabend (nach Absprache)	

(Aktualisierungen vorbehalten)