

Auf dem Weg zum Doemens Biersommelier müssen beim modularen Kurs die drei aufeinander aufbauenden Module der Reihe nach belegt und erfolgreich bestanden werden.

1 ONLINE-KURS „BASISWISSEN RUND UM DAS BIER“

In zwölf flexibel absolvierbaren Unterrichtseinheiten, die sich aus theoretischem Hintergrund und Praxisübungen zusammensetzen, werden die Grundlagen des Bierwissens erlernt.

2 AUFBAUKURS ZUM DOEMENS BIERBOTSCHAFTER

Der 3-tägige Aufbaukurs vertieft die Inhalte des Online-Kurses und widmet sich intensiv den praktischen Gesichtspunkten der Sensorik, Bierstil-Differenzierung, Foodpairing und Bierpräsentation. Nach Abschluss dieses Moduls ist jeder Doemens Bierbotschafter in der Lage mit fundiertem Hintergrundwissen und praktischer Erfahrung die Vielfalt der Biere zu beschreiben. In enger Zusammenarbeit mit Hans und Dorothea Wächter von der Bierbegeisterung (bierbegeisterung.de) werden die 3-tägigen Kurse zum Doemens Bierbotschafter an verschiedenen Orten in ganz Deutschland angeboten. Dabei werden die Kurse in Biermetropolen abgehalten, um bewusst regionalspezifische Gegebenheiten und biertypische Besonderheiten „live“ zu erleben.

3 ZERTIFIKATSKURS ZUM DOEMENS BIRSOMMELIER

Sobald der Kurs des Doemens Bierbotschafters erfolgreich abgeschlossen wurde, kann die finale Kür zum zertifizierten Doemens Biersommelier gestartet werden. In diesem Modul werden sowohl die grundlegenden Themen Sensorik, Technologie der Bierherstellung und Bier & Food Pairing weiter vertieft, als auch Spezialgebiete wie Barrel Aging, internationale Sauerbiere, Off-Flavour-Training, Bierkeller, Bier und seine physiologischen Eigenschaften sowie neue nationale und internationale Trends erörtert. Die Teilnehmer brauen einen eigenen Sud ein und müssen ihre erlernten Fähigkeiten in einem selbst kreierten Bierkulinarium unter Beweis stellen.

HÖCHSTE QUALITÄT, LEIDENSCHAFT UND EINZIGARTIGKEIT

in 17 Ländern,

in 8 verschiedenen Sprachen,

auf 4 Kontinenten,

etabliert bei über **2.000** deutschsprachigen Teilnehmern

und weltweit **7.000** Doemens Biersommeliers!

TERMINE

Der Online-Kurs kann zu jeder Zeit begonnen werden. Aktuelle Termine für die Präsenzs Schulungen sind abrufbar unter doemens.org/genuss-sensorik/biersommelier-modular.

ANMELDUNG UND BERATUNG

Fabian Staudinger

Tel.: +49 (0)89 85 805-17

E-Mail: biersommelier@doemens.org

Carina Keegan

Tel.: +49 (0)89 85 805-20

E-Mail: biersommelier@doemens.org

KONTAKT

Doemens e.V.

Lohenstraße 3

82166 Gräfelfing

doemens.org

Stand: Januar 2024

Doemens 

Doemens 

Modularer Kurs

Präsenzs Schulung
und Online



DOEMENS BIRSOMMELIER

Modularer Aufbau

Die Ausbildung zum Doemens Biersommelier ist seit ihrem Start im Jahr 2004 eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Über 2.000 deutschsprachige Teilnehmer haben sich seitdem von der Leidenschaft für das Bier anstecken lassen und nützen ihre im Kurs erlangten Fähigkeiten vielfältig. Die Ausbildung durch das sechsköpfige Doemens-Experten-Team bestehend aus Braumeistern und Diplom-Brauingenieuren genießt in der gesamten Braubranche, der Gastronomie und im Handel sehr hohes Ansehen. Daher sind die zertifizierten Doemens Biersommeliers gefragte Fachleute, die das Image der Bierkultur fördern.

ZIELGRUPPE

Der Kurs zum Doemens Biersommelier richtet sich an Mitarbeiter der bierorientierten Gastronomie und der Getränkeabholmärkte sowie an Brauereifachleute im Bereich Handel, Vertrieb und Marketing. Eine weitere Zielgruppe sind Bierkenner, Bierliebhaber und Hobbybrauer, die ihr Bierwissen professionalisieren und komplettieren wollen.

VORTEILE DES MODULAREN KURSES

Im Gegensatz zum zweiwöchigen Präsenzkurs bietet der modulare Kurs die Möglichkeit, die Ausbildung in kleineren Abschnitten und zum Teil von zuhause zu absolvieren. Die flexible Einteilung der einzelnen Bildungsinhalte zeitlich wie auch örtlich bietet den Teilnehmern maximale Flexibilität, um ihren individuellen Weg zum Doemens Biersommelier zu gestalten. Die Module bauen inhaltlich aufeinander auf und müssen hintereinander belegt und erfolgreich abgeschlossen werden.

AUFBAU



AUSBILDUNGSGEHÄLTEN DER MODULAREN BIER-SOMMELIER AUSBILDUNG

- **Grundlagen der Sensorik & Sinnesphysiologie inkl. Verkostungsübungen**
- **Kommunikation & Biersprache**
- **Technologie der Bierherstellung**
 - Rohstoffkunde
 - Sudhausarbeit
 - Gärung und Reifung
 - Bieralterung und Mindesthaltbarkeitsdatum
- **Bierstilkunde inkl. Verkostungen**
 - Deutsche Bierstile
 - Englische Bierstile
 - Belgische Bierstile
 - Amerikanische Bierstile
 - Sauerbiere
 - Barrel Aged Biere (Fassgereifte Biere)
- **Praktisches Bierbrauen**
- **Geschmacksfehler im Bier erkennen und benennen**
- **Schanktechnik**
 - Reinigung von Schankanlagen
 - Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
 - Betriebshygiene
 - Gläserpflege
- **Bier & Speisen kombinieren**
 - Theorie zu Bier & Food Pairing
 - Praktikum Bier & Food Pairing
 - Erstellung und Umsetzung eines eigenen Bierkulinariums
- **Bier richtig präsentieren inkl. Workshop**
- **Ausgewählte Kapitel**
 - Bier & Glaskultur
 - Bier & seine physiologischen Eigenschaften
 - Bierkeller
 - Aktuelle Trends in der Bierwelt

PRÜFUNGEN

Am Ende jedes Moduls stehen eine oder mehrere Prüfungen, die das Wissen und die erlernten Fähigkeiten des jeweiligen Ausbildungsblocks abfragen.

ABSCHLUSSQUALIFIKATION

Erfolgreiche Absolventen aller drei Module erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Doemens Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer Qualifikation.

Die Absolventen sind zudem zum Eintritt in den Verband der Diplom Biersommeliers (www.biersommelier.org) berechtigt, der mittlerweile über 1.800 Mitglieder zählt.

TEILNAHMEVORAUSSETZUNGEN

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein Mindestalter von 18 Jahren. Von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig, ist eine mehrjährige Berufserfahrung in der Bierbranche (Brauerei, Gastronomie, Handel etc.).

Für die Teilnahme an den einzelnen Modulen müssen die vorherigen Module erfolgreich absolviert werden.

GEBÜHR

Bei einer Buchung des **kompletten modularen Doemens Biersommelier-Kurses** belaufen sich die Kosten auf 3.450 € (umsatzsteuerfrei)

Der **fünftägige Zertifikatskurs bei Doemens zum Doemens Biersommelier** kostet 1.750 € (umsatzsteuerfrei)

Voraussetzung für die Teilnahme am Zertifikatskurs zum Doemens Biersommelier sind die erfolgreiche Belegung der folgenden Weiterbildungen der Doemens Academy GmbH:

Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“: 400 € (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

Aufbaukurs/Präsenzschulung zum Doemens Bierbotschafter: 1.350 € (zzgl. gesetzlicher MwSt.)