

Berufs-  
begleitend  
zu Hause

Aufbauende Weiter-  
bildung bis zum  
Doemens  
Biersommelier möglich

## Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“





## Allgemeines

Egal ob für Mitarbeiter in der Brauerei, im Getränkehandel, in der Gastronomie oder einfach für bierbegeisterte Personen - der Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ ist der perfekte Einstieg in die Welt der Biere.

Offt sind Schulungsmaßnahmen und Weiterbildungen mit erheblichem Zeitaufwand verbunden. Um bequem von zuhause oder unterwegs ein Fundament an Bierwissen und Verkostungspraxis aufzubauen, hat die Doemens Akademie den Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“ entwickelt. Durch freie Zeiteinteilung wird dem Lernenden spielend „Spaß an der Sache“ vermittelt.

## Online-Kurs „Basiswissen rund um das Bier“

Der Online-Kurs bietet den Teilnehmern Flexibilität, da die Kurs-einheiten jederzeit absolviert werden können. Theoretische Grundkenntnisse werden hierbei mit einfach durchzuführenden Übungen verknüpft, um das Gelernte in der Praxis zu erfahren und umzusetzen. Kurzweilig und spielerisch wird sowohl nützliches Hintergrundwissen vermittelt als auch die Begeisterung für Bier in all seinen Facetten geweckt.

Für den Kurs sind keinerlei Vorwissen zum Thema „Bier“ nötig und stellt somit den idealen Einstieg in die Thematik dar. Der erfolgreich absolvierte Kurs zusammen mit der Erfahrung aus der täglichen Arbeit ergeben dann die Grundlage für die zielgruppen-orientierte und tieferegehende zweimodulige Weiterbildung zum Doemens Biersommelier.

## Zielsetzungen

- Begeisterung, Wertschätzung und Sensibilisierung für das Produkt Bier
  - Erlangen eines Bier-Grundwissens durch Verstehen der Vielfalt der Bierspezialitäten in ihren jeweiligen Besonderheiten
- Bessere Vermittlung der Vielfalt und Wertigkeit von Bier



## Benefit

- Wissensvermittlung der grundlegenden Themen rund um das Bier
- Flexible Zeiteinteilung
- Kurze Lerneinheiten frei und flexibel wählbar
- Verkostungspraxis
- Geringe Kosten, keine Reisetätigkeit

## Inhalte

Es sind verschiedene Online-Unterrichtseinheiten zu absolvieren. Eine Einheit setzt sich aus jeweils 20 bis 30-minütiger Theorie inklusive einer praktischen Übung zusammen.

- Einführung – was macht Bier so besonders?
- Geschichte des Bieres
- Rohstoffe
- Bierherstellung
- Sensorik
- Biersprache
- Deutsche Bierstile
- Internationale Bierstile
- Lagerung von Bier & Mindesthaltbarkeitsdatum
- Bierpflege und Schankanlage
- Bier & Food Pairing
- Reise durch die Bierwelt – und jetzt?

Einfach durchzuführende Selbsttests am Ende jeder Unterrichtseinheit vertiefen das Wissen und führen zu mehr Verständnis für die Theorie.

Ein herunterladbares Stichwortverzeichnis (Glossar) zum Nachschlagen der wichtigsten Definitionen rund um Bierstile, Herstellung, Rohstoffe etc. helfen beim Verständnis.

## Ablauf

- Anmelden
- Überweisen der Kursgebühren
- Start → Erhalt der Login-Daten
- Zwölf Lerneinheiten
- Kurz-Test nach jeder Einheit
- Abschlusstest nach zwölf Einheiten
- Zertifikat
- Option auf Weiterbildung bis zum Doemens Biersommelier

## Kosten

Die Kosten für einen Zugangs-Code betragen 400 € (zzgl. gesetzlicher MwSt.), Staffelpreis auf Anfrage.

Die Login-Daten für den Online Kurs sind personalisiert. Der Zugang zum Kurs ist auf drei Monate beschränkt, um die Teilnehmer zu einem zügigen Absolvieren des Kurses anzuhalten. Dies trägt erfahrungsgemäß zum besseren Verständnis der Thematik bei.

## Ansprechpartner

**Informationen/** Marlene Speck-Waller  
**Anmeldung** Tel.: +49 89 85805-21  
E-Mail: speck-waller@doemens.org

**Kontakt** Doemens Academy GmbH  
Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing  
Tel.: +49 89 85805-0  
Fax: +49 89 85805-26  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Stand: Januar 2024

