

Studienplan & Ausbildungsinhalte für den Lehrgang zum



*Wort-/Bildmarke markenrechtlich geschützt

Ein LEHRANGEBOT der



Doemens Akademie, Schulbetrieb d. Doemens e.V., Gräfelfing, Deutschland

In Zusammenarbeit mit



BIER KULTUR HAUS

Seminare | Creativbrauen | Events

INTERNATIONALE SCHIRMHERREN

Verbandes der Privaten Brauereien Deutschlands e.V.



Private Brauereien

Bayerischen Brauerbundes e.V.



Verband der Brauereien Österreichs



Schweizer Brauerei-Verband



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Version 20/September 2011

Stundenplan:

Teil 1: Deutschland:

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30	Geschichte der Bier- herstellung	Intern. Brau- methoden	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	
10:00 – 11:30	Brau- rohstoffe	Intern. Brau- methoden	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Praktikum - Sensorik	Praktische Prüfung I
11:30 – 12:15	Verkoster- schulung Bierstile I	Verkoster- schulung Bierstile II	Verkoster- schulung Bierstile III	Verkoster- schulung – Bierfehler I	Verkoster- schulung – Bierfehler II	
13:00 – 14:30	Technologie der Bier- herstellung	Intern. Biere und Bierregionen	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	
15:00 – 17:00	Technologie der Bier- herstellung	Biermisch- getränke	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Praktikum - Sensorik	Praktikum - Sensorik	
				Seminar- abend		

Teil 2: Österreich

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30		Schriftliche Prüfung 1		Der Bier- konsument: Psychologische Faktoren	Bier & Speisen: Kochen mit Bier	Abreise (nicht am Fr. möglich)
	Praktikum Bierbrauen	Bier & Marketing (Praxis)	Bier & Gesundheit			
09:45 – 11:15	Praktikum: Bierbrauen+ BIERZAPF- WETTBEWERB	Bier & Marketing (Praxis)	Bier & Gesundheit	Trends und Zukunfts- perspektiven bei Bier	Bier & Speisen: Das passende	
11:30 – 12.15	Verkoster- schulung Bierstile VII:	Verkoster- schulung Bierstile V	Verkoster- schulung Bierstil IV+VIII	Verkoster- schulung Bierstile VI	Bier zur richtigen Speise	
13:00 – 14:30	Praktikum: Bierbrauen+ BESUCH BIERKELLER	Bier & Cocktails	Bier & Marketing (Theorie)	Bier & Recht	Gastro- Praktikum	
14:45 – 16.15	Praktikum: Bierbrauen CREATIV- BRAUEREI	Bier & Käse/ Schokolade	Bier & Marketing (Theorie)	Praktikum – Brauerei- besuch	Gastro- Praktikum	
16.30 – 18.00		Bier- kulinarium	Bier & Marketing (Theorie)		Schriftliche Prüfung 2	
		Bier- kulinarium	Hausarbeit: Konzeption eines Bierevents	Hausarbeit: Erstellen einer eigenen Bierkarte	Diplomfeier	
Abend			optional: Besuch einer Gasthaus- brauerei	optional: Besuch Österreichs bestes Bierpub	Diplomfeier	

- Bierstile I: deutsche und österreichische Lagerbiere (Pils, Märzen, Export, Schwarzbier, Helles, Zwickl)
- Bierstile II: deutsche und österreichische obergärige Biere (Weizenbiere, Altbier, Kölsch, Berliner Weiße usw.)
- Bierstile III: belgische Biere (Trappisten, Lambic, Geuze, Witbier usw.)
- Bierstile IV: englische Ales (Stout, Porter, IPA, Brown Ale usw.)
- Bierstile V: unter- und obergärige Bockbiere + Bier&Käse-Verkostung
- Bierstile VI: Spezialbiere (Kräuter, Früchte, andere Hefen, Rohfrucht etc.)
- Bierstile VII: Jahrgangsbiere, Biere aus dem Bierkeller
- Bierstile VIII: Radler und Biermischgetränke