



Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, Reihenfolge der Seminartage variiert

Das Spezialistenseminar Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen, an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches «Sommelier-Besteck» mit zum Seminar.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Während dem Seminar kann es vorkommen, dass Foto- und Videoaufnahmen für Social Media gemacht werden. Wenn Sie weder gefilmt noch fotografiert werden möchten, so informieren Sie die Fotografin vor Ort.

In Partnerschaft mit



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

Herstellung von Bier, Grundlagen der Sensorik, Bierstil: Lager, alkoholfreies Bier

Durchführungsort: Chopfab Boxer AG, Industriestrasse 40, Winterthur

Ab 08:00	Willkommen Chopfab Boxer AG - Kaffee und Gipfeli
8:30	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up - Allgemeine Informationen zum Seminar Grundlagen der Sensorik Teil 1 - Einführung in das Thema - Die 5 Geschmacksarten
10:00	Pause
10:20	Herstellung von Bier - Rohstoffe von Bier und deren Eigenschaften - Bierherstellung: Brauen, Gären, Lagern, Filtrieren, Abfüllen, Verpacken, Qualitätskontrolle
12:30	Sandwich-Lunch
13:30	Einführung in die Bier-Degustation - Kennenlernen der wichtigsten Bierattribute - Fokus Beschreibung / Vokabular - Degustationsformular kennenlernen - Erster Flight: Degustation obergärig, untergärig
15:00	Pause
15:20	Zwei Bierstile kennenlernen und degustieren - Bierstil Lager: Geschichte, Herstellung, Degustation - Alkoholfreies Bier: Geschichte, Herstellung, Degustation - Zweiter Flight: Degustation repräsentative Biere dieser Bierstile
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
17:00	Seminarabschluss
17:15	Rundgang durch die Brauerei
18:00	Verabschiedung

**Offenausschank und Lagerung von Bier,
Bierstil: Weizenbier, Pils, Schweizer Spezial hell und dunkel, Bierfehler**

Durchführungsort: FORMATION GastroSuisse Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- Ab 08:30 Willkommen in Zürich
- Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Offenausschank von Bier
- Von der Theorie zur Praxis
- Einzel- und Gruppenarbeit mit Präsentation
- 10:30 Pause
- 10:50 Lagerung von Bier
- Von der Theorie zur Praxis
- Einzel- und Gruppenarbeit mit Präsentation
- 12:30 Pause
- 13:30 Bierstil: Weizenbier: offen und in der Flasche
- Geschichte, Herstellung
- Erster Flight: Degustation Weizenbier offen und in Flasche
- 15:00 Pause
- 15:20 Bierstil: Pils und Schweizer Spezial, hell und dunkel
- Geschichte, Herstellung
- Zweiter Flight: Degustation Pils, Spez hell und dunkel
- Bierfehler
- Diacetyl erkennen und begründen
- 16:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Service und Präsentation von Bier im Restaurant und bei Events **Bierstil: IPA und Biere im Hochpreissegment**

Durchführungsort: Gasthof zum Goldenen Ochsen, Vordere Hauptgasse 8, 4800 Zofingen

- Ab 08:30 Willkommen im Ochsen Zofingen
- Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Geschichte von Bier
- Entwicklungsgeschichte des Bieres
- Kultur- und Marktentwicklung des Bieres in der Schweiz
- Die Rolle des Schweizer Bier-Sommeliers
- 10:30 Pause
- 11:50 Service und Präsentation von Bier
- Gläser kennen und dem Bierstil zuordnen
- Service von Flaschen aller Art
- Das Sommelier-Besteck
- Grundregeln einer Präsentation
- Praktische Übung
- 12:30 Pause inklusive Besichtigung Bierladen
- 13:30 Bier-Präsentationen erste Gruppe
- Holzfassgereifte Biere
 Geschichte, Herstellung, Degustation
- Weitere Präsentationen mit Bierstilen
- 15:00 Pause
- 15:20 Bier-Präsentationen zweiter Gruppe
- India Pale Ale, Geschichte, Herstellung, Degustation
- Weitere Präsentationen mit Bierstilen freier Wahl
- 16:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Internationale Bierwelt **Ales, Bock-Biere, deutsche Bierstile, Stout, Porter**

Durchführungsort: FORMATION GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- 08:00 Willkommen in Zürich
 - Kaffee und Gipfeli
- 08:30 Eröffnung des Seminars
 - Begrüssung, Ziele, Themen
 - Zeitplan und Warm-up
- Einführung in die Welt der internationalen Biere
 - Wissenswertes zum internationalen Biermarkt
- Bierstil: Ales: belgische Ales, englische Ales, hopfenbetonte Ales
 - Geschichte, Herstellung
 - Erster Flight: Degustation verschiedener Ales
- 11:00 Pause
- 11:20 Bierstile:, Bock-Biere
 - Geschichte, Herstellung
 - Zweiter Flight: Degustation verschiedener Bockbiere
- 12:30 Pause
- 13:30 Bierstil: Deutsche Bierstile
 - Geschichte, Herstellung
 - Dritter Flight: Degustation Deutsche Bierstile
- 15:30 Pause
- 15:50 Bierstil: Stout, Porter
 - Geschichte, Herstellung
 - Vierter Flight: Degustation Stout und Porter
- 16:45 Abschluss
 - Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Bier und Gesellschaft

Durchführungsort: FORMATION GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Ab 8:30	Willkommen in Zürich Kaffee und Gipfeli
09:00	Prüfungsinformation
09:15	Eröffnung des Seminars - Begrüssung, Ziele, Themen - Zeitplan und Warm-up Lebensmittelrecht - Lebensmittelrechtlich relevante Bestimmungen rund um das Thema Bier
10:30	Pause
10:50	Rechtliche Grundlagen - Bestimmungen, welche für den Konsum, Kauf, Umgang und Genuss von Bier relevant sind - Kantonale Unterschiede - Gesundheitswesen Schweiz und die entsprechenden Auswirkungen auf die kantonale Gesetzgebung - Alkoholpolitik
12:30	Pause
13:30	Bier und Gesundheit - Vor- und Nachteile von Bier und Bierkonsum aus ernährungsphysiologischer Sicht
14:30	Pause
14:50	Alkoholkonsum - Grenzen zwischen normalem und übermässigem Alkoholkonsum, Fallbeispiele aus der Praxis
16:45	Abschluss - Fragen, Zusammenfassung, Feedback - Kurzpause
17:00	Verabschiedung

Verkauf von Bier im Restaurant und bei Events **Bierstil Witbiere, Sauerbiere, Lambic, Gose**

Durchführungsort: FORMATION GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

- Ab 08:30 Willkommen
- Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Verkauf und Kommunikation des Angebotes
- Das Verkaufsrad
- Kommunikationsmittel
- Sales Promotion, Werbung, PR
- Gruppenarbeit und Präsentation
- 10:30 Pause
- Von der Strategie Orange zum Bierkonzept
- Positioning für bierige Gastrokonzepte
- Basis- Ergänzungs- Zusatzleistung
- Einzel- /Kompaktleistungen und USP
- Die fünf Konsumententypen und deren Bedürfnisse
- Die Bierkarte, Gesetzliches, Nice to have, Highlight
- Auftrag Prüfung
- 12:30 Pause
- 13:30 Bierstile: Sauerbiere, Lambic, Gose
- Geschichte, Herstellung
- Erster Flight: Sauerbiere
- Bierstil: Witbiere
- Geschichte, Herstellung
Zweiter Flight: Degustation Witbiere
- 15:30 Pause
- 15:50 Inszenierung von Bier
- Bier stacheln
- Bier flambieren
- Praktische Übung
- 16:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 17:00 Verabschiedung

7. Tag

Food-Pairing Bierstil: Biermischgetränke / Cocktails

Durchführungsort: Tramdepot, Grosser Muristalden 6, 3006 Bern

- Ab 08:30 Willkommen in Bern
- Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Sensorische Prüfung
- - Degustation von vier verschiedenen Bierstilen
- 09:30 Pause
- 09:45 Eröffnung des Seminars
- Begrüssung, Ziele, Themen
- Zeitplan und Warm-up
- Das Führen einer Gasthausbrauerei
- Geschichte, Typizität, laufende Herausforderungen
- Kostenstruktur
- Anforderungen an die Bierkarte
- Gasthausbrauereien in der Schweiz
- 11:30 Pause
- 11:45 Kalkulation
- Grundlagen der Preiskalkulation für Bier
- Branchenspiegel GastroSuisse, Umsatzanteil der Produkte
- Gruppenarbeit und Präsentation
- Pairing-Parcours
- Kochen mit Bier
- Degustation von fünf Bieren
- Kombination mit süss, sauer, scharf, bitter, salzig und Umami
- 12:50 Pause
- 13:00 Biermischgetränke
- Mixologie mit Bier
- Zwei Beispiele praktisch umgesetzt
- 13:20 Food-Pairing, Kochen mit Bier
- Grundsätze Food-Pairing mit Bier
- Grundsätze Kochen mit Bier
- Menu: 10 Biere 5 Gänge
- 15:45 Abschluss
- Fragen, Zusammenfassung, Feedback
- 16:00 Verabschiedung

Schriftliche Online-Prüfung

Durchführungsort: E-Learning Plattform von GastroSuisse

Prüfungsleitung: Manuela Huwyler, Sachbearbeiterin und Trainerin, GastroSuisse Zürich

Ab 14:45 Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer ist pünktlich
eingeloggt (Informationen folgen am Seminar)

15:00 bis Schriftliche Online-Prüfung 60 Minuten
16:00 Uhr

Termin

Praktische und mündliche Prüfungen

Durchführungsort: FORMATION GastroSuisse, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Prüfungsleitung: Manuela Huwyler, Sachbearbeiterin, Trainerin, FORMATION GastroSuisse
Zürich

Ab 07:00 Willkommen in der Hotelfachschule Zürich
- Kaffee und Gipfeli

08:00 bis Die Prüfungsplanung erhalten die Teilnehmenden
18:00 Uhr während dem Seminar.
Die nachfolgenden Angaben gelten als Richtlinien.

Mündliche Prüfung 30 Minuten

Praktische Prüfung 15 Minuten

Zertifikatsfeier

Durchführungsort: Wird noch mitgeteilt

18:00 Apéro und Abendessen

Änderungen bleiben vorbehalten.

Zürich, im Januar 2024