

Stundenplan Biersommelier Frühjahr 2020



Uhrzeit	Montag 20.04.2020	Dienstag 21.04.2020	Montag 27.04.2020	Dienstag 28.04.2020	Mittwoch 06.05.2020	Donnerstag 07.05.2020	Freitag 08.05.2020	
ORT								
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Zutaten Albert Mühlwerth	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Bier „heute“ österreich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel Michael David	PRÜFUNGSTAG!!! Dauer etwa 1,5 Stunden für 3 Prüflinge; Einteilung erfolgt in der Woche davor.	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Mälzen Albert Mühlwerth	Bier & Speisen Jens Luckart	Biercocktails Birgit Rieber	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechnologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen Brauvorgang Albert Mühlwerth	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Wiederholung Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel Michael David		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Michael David	Bierbrauen Maischen Albert Mühlwerth	Biergläser Jens Luckart	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Ausschank-, Geschmacksfehler Degustation Hinrich Hommel	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel Michael David		
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierbrauen Läuern und Degustation Albert Mühlwerth	Degustation Jens Luckart	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Degustation Hinrich Hommel Michael David		
Bieriges Mittagsmenü 12:30 bis 13:30 Mittagspause*								
14:00 bis 14:15	Bierfehler Michael David	Bierbrauen Zapfen und Schankanlagenteile Albert Mühlwerth	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Internationale Biere Birgit Rieber	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel Michael David		
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Michael David	Bierbrauen Kochen und Gären Albert Mühlwerth	Kochen mit Bier Jens Luckart	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
15:30 bis 15:45 Pause*								
15:45 bis 16:30	Bierkarte Michael David	Bierbrauen Lagern und Füllen Albert Mühlwerth	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Wiederholung Brauen Schrift, Prüfung Hinrich Hommel Michael David		
16:30 bis 17:00	Bier zapfen und Schankanlagenteile Michael David							

* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.

Stundenplan Biersommelier Herbst 2020



Egger Bier



Uhrzeit	Montag 05.10.2020	Dienstag 06.10.2020	Montag 12.10.2020	Dienstag 13.10.2020	Mittwoch 21.10.2020	Donnerstag 22.10.2020	Freitag 23.10.2020	
ORT								
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Zutaten Albert Mühlwerth	Bier „heute“ österreich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel Michael David	PRÜFUNGSTAG!!! Dauer etwa 1,5 Stunden für 3 Prüflinge; Einteilung erfolgt in der Woche davor.	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Mälzen Albert Mühlwerth	Biercocktails Birgit Rieber	Bier & Speisen Jens Luckart	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechnologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen Brauvorgang Albert Mühlwerth	Wiederholung Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel Michael David		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Michael David	Bierbrauen Maischen Albert Mühlwerth	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Biergläser Jens Luckart	Ausschank-, Geschmacksfehler Degustation Hinrich Hommel	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel Michael David		
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierbrauen Läutern und Degustation Albert Mühlwerth	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Degustation Jens Luckart	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Degustation Hinrich Hommel Michael David		
12:30 bis 13:30 Mittagspause*								
14:00 bis 14:15	Bierfehler Michael David	Bierbrauen Zapfen und Schankanlagenteile Albert Mühlwerth	Food Pairing: Anleitung und Möglichkeiten Birgit Rieber	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel Michael David		
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Michael David	Bierbrauen Kochen und Gären Albert Mühlwert	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Kochen mit Bier Jens Luckart	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
15:30 bis 15:45 Pause*								
15:45 bis 16:30	Bierkarte Michael David	Bierbrauen Lagern und Füllen Albert Mühlwerth	Internationale Biere & Degustation Birgit Rieber	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Wiederholung Brauen schriftliche Prüfung Hinrich Hommel Michael David		
16:30 bis 17:00	Bier zapfen und Schankanlagenteile Michael David							

* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.