

Jung-Bierkennerin/Jung-Bierkenner

Mit dieser Zusatzqualifikation vertiefen die Schülerinnen und Schüler ihr Wissen, welches sie in Unterricht „Restaurantmanagement“ und „Getränke“ erworben haben.

Sie erlernen den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, die Gefahren des Alkoholmissbrauchs (Jugendschutzgesetz), Herstellungsmethoden, Braubegriffe, Gärformen, Lagerung, Klassifizierung von Bier, nationale und internationale Sorten, Bier als Speisenbegleitung in der Gastronomie, Bierpflege, hygienisches Vorgehen beim Zapfen und Anlagen- und Gerätetechnik.

Exkursionen und Vorträge von FachexpertInnen erweitern die fachlichen Inhalte.

Abschluss:

dreiteilige Zertifikatsprüfung:

schriftlicher Teil

Sensorische Teilprüfung

Analyse von 4 Biersorten aus den Bereichen alkoholfreies Bier, Leichtbier, Märzenbier, Pils, Bockbier, Zwickl, Weizenbier, dunkles Bier

Praktische Teilprüfung

Bierempfehlung (auf Basis der im Unterricht erstellten Bierkarte), Bierservice und Fachgespräch

Jährlicher bundesweiter Wettbewerb:

Zipfer-Zapf-Cup