

Studiegids StiBON Bierambassadeur niveau 2 'Toegepaste bierkennis'

StiBON Bieropleidingen BV wil door middel van brouwerijafhankelijke opleidingen de biercultuur in Nederland versterken. De opleiding Toegepaste Bierkennis is opgezet voor professionals die in de brouwerij, horeca of in de dranken(groot)handel werken, maar ook voor de consument die zich diepgravend voor bier interesseert.

Voorwaarden om deel te mogen nemen aan de opleiding

Om deel te kunnen nemen aan niveau 2 moet het diploma niveau 1 met minimaal 32 uit 36 theoriepunten en 8 uit 12 proefpunten behaald zijn.

De opleiding staat open voor personen van 18 jaar en ouder.

Wat leert u?

De opleiding op niveau 2, Toegepaste Bierkennis, biedt een diepgaand begrip van (exotische) biertypen en hun gastronomische toepassing. Tijdens de opleiding brouwen deelnemers een eigen bier en leren uitgebreide vaardigheden in het beschrijven en presenteren. Deze opleiding duurt 13 dagdelen en wordt afgesloten met een examen.

Omschrijving van de lessen

Het lesprogramma bestaat uit elf lessen van vier uur en een brouwdag van acht uur.

- Les 1: Smaakafwijkingen en veroudering
- Les 2: Invloed van water, graan, moutsoorten, vruchten en zoetstoffen op de smaak van het bier
- Les 3: Trends en bierfolklore
- Les 4: Invloed van kruiden, specerijen en hop op de smaak van het bier
- Les 5: Schenken en klantenbenadering in de horeca
- Les 6: Gist
- Les 7: Brouwen van het StiBON bier
- Les 8: Bierassortiment en proefnotities schrijven / kaas en bier
- Les 9: Bierlanden en hun biertypen
- Les 10: Bier aan tafel / bier in de keuken
- Les 11: Bierproeverijen
- Les 12: Biercompetities, biercocktails en epiloog

De opleiding Toegepaste Bierkennis (bierambassadeur niveau 2) bestaat uit twaalf lessen. In het begin ligt de nadruk op het verdiepen van theoretische kennis. In de loop van de opleiding komt steeds vaker de praktische toepassing aan bod. In iedere les worden bieren geproefd. Deze bieren kunnen allergenen zoals gluten en/of lactose bevatten.

De opleiding begint met een pittige maar illustratieve les over smaakafwijkingen die op kunnen treden in brouwerij of later in de keten. Een onmisbare les om smaakafwijkingen te leren herkennen en waar mogelijk in de toekomst te (laten) voorkómen.

Daarna gaan we dieper in op de eigenschappen van grondstoffen en de rol die ze in het brouwproces vervullen. Een interactieve les bespreekt de trends die

waarneembaar zijn in de biermarkt. In les 5 komt gastvrijheid en bierverzorging in de horeca aan bod. Les 6 brengt ons terug naar de theorie, die van de gisten. In les 7 bespreken we de keuzes die een horecaondernemer of winkelier kan maken om tot een afgewogen assortiment te komen. Verder gaan we in deze les in op de combinatie van bier en kaas. Les 8 geeft een schat aan informatie over bierstijlen en de landen waar ze vandaan komen. In les 9 wordt een commercieel bier gebrouwen. Deze les duurt een volle dag. Les 10 is een buitengewoon praktische les, waarbij we ingaan op de mogelijkheden van bier aan tafel. Deze les wordt gegeven in een restaurant, waarbij we gebruik maken van het bestaande assortiment, zodat de ideeën direct getoetst kunnen worden aan de praktijk. Les 11 staat stil bij de vele manieren om een proeverij te organiseren voor verschillende doelgroepen. In les 12 ontdekken we de wondere wereld van de biercocktails en geven we tips en tricks voor het geval je uitgenodigd wordt om te jureren bij een biercompetitie. Het eind van de les, de epiloog, is gereserveerd om terug te kijken op de hele opleiding en eventuele laatste vragen voor het examen te beantwoorden.

Let op: Tijdens de lessen wordt bier geproefd. Dit gaat om proefhoeveelheden, uitsluitend bedoeld om de kenmerken van het bier te waarderen. U bent als deelnemer zelf verantwoordelijk voor uw consumptie. U bent zelf verantwoordelijk dat u op verantwoorde wijze deelneemt aan het verkeer na afloop van de lessen. U bent als deelnemer niet verplicht te bier proeven, eventueel is ruiken en kijken voldoende om een bier te kunnen evalueren.

Waar zijn de lessen?

Om de opleiding zo laagdrempelig mogelijk te houden organiseren we de opleiding over het algemeen in een afgesloten ruimte in een café of proeflokaal.

Wat is de studiebelasting?

Voor de opleiding zijn dertien lesdelen gepland van vier uur. Daarnaast moet u rekenen op ongeveer 200 uur zelfstudie. De totale studiebelasting bedraagt ongeveer 250 uur,

Studiematerialen

Tijdens de eerste les krijgt u het lesboek uitgereikt. StiBON Bieropleidingen BV verzorgt ook de proefbieren tijdens de fysieke lessen. Bij inschrijving is eenmalig een examen inbegrepen.

Opleider

De opleiding wordt verzorgd door StiBON Bieropleidingen BV, Smidswater 27, 2514 BW Den Haag.

Examen

De opleiding leidt op tot het examen StiBON bierambassadeur niveau 2. Het examen wordt verzorgd door de onafhankelijke Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON). De Stichting stelt examenlocaties, examentijden en exameninhoud vast. Het diploma is onbeperkt geldig.

Verder leren?

StiBON Bieropleidingen BV organiseert geregeld masterclasses en specialisaties. Deze worden bekend gemaakt op de website.

Het diploma aan het eind van de opleiding geeft toegang tot de kopstudie Internationaal Biersommelier die speciaal voor StiBON georganiseerd wordt door Kiesbye's BierKulturHaus in Obertrum, Oostenrijk. Deze kopstudie duurt twee dagen. De gehele opleiding is gebaseerd op het concept van 'gestapeld' leren. Dat wil zeggen dat de lesstof uit de eerdere niveaus bekend wordt verondersteld en niet opnieuw behandeld wordt. Ook kan deze lesstof in een examen aan bod komen.