



Studiegids StiBON Bierambassadeur niveau 1

Voorwaarden om deel te mogen nemen aan de opleiding

Er is geen vooropleiding vereist. Wij verwachten dat u de Nederlandse taal beheerst. De opleiding staat open voor personen van 18 jaar en ouder.

Wat leert u?

Na het volgen van niveau 1 heeft u een goede basiskennis van de belangrijkste biertypen. U leert de belangrijkste grondstoffen en de basisprincipes van het brouwproces. Samen met de lesstof over het bewaren en schenken van bier weet u daarmee welke factoren een belangrijke rol spelen in de smaak van het bier. De mens weet al zesduizend jaar een goed glas bier op waarde te schatten (en soms ook niet). Daarom staan we tijdens de opleiding ook stil bij de lange geschiedenis en folklore die de biercultuur kenmerkt, maar ook bij de wettelijk kaders rond de productie en verkoop van bier, en bij bier en gezondheid. Vanzelfsprekend neemt ook het (leren) proeven een belangrijk deel van de lestijd in.

Het succesvol voltooien van het niveau 1 opleiding betekent dat de deelnemer:

1. Van de belangrijkste biertypen de eigenschappen kan benoemen en deze bij een blindproeverij kan onderscheiden
2. De belangrijkste factoren kan benoemen die invloed hebben op een biertype
3. De grondstoffen van bier en hun effect op het uiteindelijke bier kan benoemen
4. De termen op het etiket kan interpreteren
5. De belangrijkste procedures kan uitvoeren voor de ontvangst, opslag, verkoop en serveren van bier
6. Bieren kan beoordelen op kwaliteit en voorzien van een proefnotitie waarin uiterlijk, geur, smaak en afdronk worden beschreven
7. Uiteenlopende bier/spijs combinaties kan benoemen en beoordelen
8. Informatie kan geven over bier en gezondheid en verantwoorde alcoholconsumptie
9. Bekend is met de basiswetgeving rond bier

Omschrijving van de lessen

Het lesprogramma bestaat uit zes lessen van vier uur. Voor de StiBONline opleiding worden deze lessen ieder gesplitst in twee delen van ieder twee uur.

- Les 1: Theorie en praktijk van het proeven
- Les 2: Grondstoffen, wetgeving en sociale hygiëne
- Les 3: Geschiedenis, trends, bier & gezondheid
- Les 4: Brouwproces
- Les 5: Bierbehandeling en opslag
- Les 6: Bier aan tafel

Een belangrijk deel van de opleiding bestaat uit het proeven en leren beschrijven van verschillende bieren. 'Over smaak valt niet te twisten', zegt een bekend spreekwoord. Maar over proeven is wel degelijk veel te leren. Juist omdat de smaak van de verschillende bieren in deze opleiding centraal staat, begint de eerste les met de theorie



en praktijk van het proeven. StiBON heeft een speciaal proefformulier ontwikkeld, zodat u op een gestructureerde manier uw smaakimpressies kunt noteren en daarmee in de loop van de tijd een eigen smaakbibliotheek kunt opbouwen, ook na het beëindigen van de opleiding.

In de daaropvolgende les verdiepen we ons in de belangrijkste grondstoffen van bier, en staan stil bij hun rol op de uiteindelijke smaak van het bier. Ook de wetgeving komt aan de orde waarmee de overheid probeert het brouwen en drinken van bier in goede banen te leiden. In les 3 staan we stil bij de cultuurhistorische aspecten van bier. Wie heeft het bier uitgevonden, en waar? In deze les komt ook het effect van bier op de gezondheid aan de orde, zowel de mythe van de bierbuik, alsook de gevolgen van onverantwoorde consumptie. Met die achtergrondkennis is het hoogste tijd om in les 4 het daadwerkelijke brouwproces te belichten. In les vijf komt vervolgens het schenken van een goed glas bier aan de orde. Welk glaswerk past bij welk bier en hoe tap je een perfect glas pils. In de laatste les voegen we een dimensie toe aan het proeven van bier: bier in combinatie met verschillende gerechten. U leert de beginselen van een goede bier-spijs combinatie.

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 izelf 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 zes lessen gepland van vier uur. Daarnaast moet u rekenen op ongeveer 25 uur zelfstudie. De totale studiebelasting bedraagt ongeveer 50 uur.

Studiematerialen

Tijdens de eerste les krijgt u het lesboek uitgereikt. StiBON Bieropleidingen BV verzorgt ook de proefbieren tijdens de fysieke lessen. Voor StiBONline en zelfstudie dient u zelf bier en een proefglas aan te schaffen. Bij inschrijving is eenmalig een examen inbegrepen.

Opleider

De opleiding wordt verzorgd door StiBON Bieropleidingen BV, Grote Marktstraat 14, 2511 BJ Den Haag.

Examen

De opleiding leidt op tot het examen StiBON bierambassadeur niveau 1. 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. Deze worden bekend gemaakt op de website.

U kunt uw kennis verder uitbreiden met de opleiding StiBON Bierambassadeur niveau 2 'Toegepaste bierkennis'. 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.

Indien u het diploma StiBON ambassadeur niveau 1 behaalt, kunt u kosteloos twee jaar lang lid worden van onze alumnivereniging StiBA. StiBON Bieropleidingen kan ervoor kiezen om de contributievrijstelling na deze periode te verlengen, daarmee wordt ook het lidmaatschap verlengd. Het lidmaatschap kan op ieder moment worden opgezegd en houdt automatisch op indien contributie geheven wordt. StiBA organiseert bijeenkomsten en excursies en levert korting bij bepaalde evenementen van StiBON.