

htr.ch

Ihr kompetenter Partner
im Bereich
Hotel- und Wellnessbäder.

https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=6307__zoneid=510__cb=39330a7c64__oadest=https%3A%2F%2Fhotellerie.beck-schwimmbadbau.ch%2F

Diplomfeier

16 neue Bier-Sommeliers ausgebildet

Am Mittwoch haben 16 Bier-Sommeliers ihr Zertifikat erhalten. Ihr berufsbegleitend erworbenes Wissen soll helfen, Bier besser zu verkaufen.



Die neu zertifizierten Bier-Sommeliers an der Diplomfeier.

Bild: zvg

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen – darum geht es im Spezialistenseminar «Der Schweizer Bier-Sommelier». Am Mittwoch vor Ostern erhielten 16 Absolventen des berufsbegleitenden Kurses ihr Zertifikat, wie der Branchenverband GastroSuisse und der Schweizer Brauereiverband gemeinsam mitteilen.

«Als Schweizer Bier-Sommeliers vermitteln Sie mit Ihrem erlernten Wissen, dass Bier ein Kulturgut mit langer Tradition ist, welches durch Vielfalt besticht, die es zu entdecken und zu geniessen gilt», sagte Marcel Kreber, Direktor des Schweizer Brauereiverbands, laut Medienmitteilung an der Zertifikatsfeier.

Anspruchsvolle Prüfung

Demnach hat GastroSuisse den Lehrgang zum 32. Mal durchgeführt. 16 Kandidaten hätten die anspruchsvolle Abschlussprüfung erfolgreich bestanden. Unter anderem würden sensorische Fähigkeiten, das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen an der Prüfung kontrolliert.

Das erworbene Wissen können die Absolventen in Restaurants und Bars, an Bier-Degustationen oder an anderen Anlässen einsetzen. Ziel des Bier-Botschafters sei es aufzuzeigen, «dass es für jede Situation ein passendes Bier gibt», wie es in der Mitteilung weiter heisst. «Die Geschmacksvielfalt beim Bier ist so gross, dass es für jede und jeden ein Bier gibt, welches schmeckt.» (htr/ua)

Publiziert am Donnerstag, 14. April 2022

