

Assistant Craft-Brewer – Craft-Bierbrauer IHK (SGD)

Kurzbeschreibung

Diese Online-Weiterbildung zeigt dir, wie du handwerklich eigenes Craft Beer braust – von den Grundlagen bis zu kreativen Brauverfahren.

Kursinhalte

✓ **Allgemeine Bierkunde:** Lernen Sie die faszinierende Welt des Bieres kennen. Sie erwerben grundlegendes Wissen über Bier, verstehen den Gär- und Brauprozess und setzen sich mit der Rolle des Konsumenten und des Getränks auseinander.

+ Film

✓ **Bier und Genuss:** Entwickeln Sie ein Gespür für verschiedene Genussmittel, indem Sie deren Stilistik analysieren und Empfehlungen aussprechen. Sie vertiefen Ihr Wissen zur Sensorik und lernen, Bier-basierte Produkte wie Grillsaucen, Suppen oder Mischgetränke zu kreieren.

+ Film

✓ **Craft-Bierbrauen:** Erleben Sie die Kunst des Bierbrauens durch praktische Übungen. Sie erhalten Einblicke in die Auswahl der Rohstoffe, den Brauprozess und das benötigte Equipment, um Ihr eigenes kreatives Bier zu brauen.

+ Film

✓ **Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Existenzgründung:** Erwerben Sie fundierte Kenntnisse in



Auf einen Blick

Vollzeit: 1,2 Monate

Teilzeit: 2,1 Monate

Abschluss: Abschlusszeugnis, IHK-Zertifikat

Seminare: 1 (1 Tag in Lahnstein)

Betriebswirtschaft, Einkauf, Lagerhaltung und Inventur.

Zudem lernen Sie die Grundlagen der Buchhaltung, des

- ✓ Controllings und der Unternehmensgründung für eine selbstständige Beratungstätigkeit.

+ Film

Bier-Marketing: Verstehen Sie die unterschiedlichen Bierkonsumenten und ordnen Sie ihnen passende

- ✓ Bierstile zu. Nutzen Sie dieses Wissen, um Events zu organisieren und Marketingstrategien für Bierprodukte zu entwickeln.

+ Film

Voraussetzungen

- ✓ Keine besonderen schulischen oder beruflichen Voraussetzungen
- ✓ Hilfreich: Kommunikativ und kontaktfreudig

Materialien

- ✓ Studienmappe mit Arbeitsmaterial
- ✓ 1 Begleit und 5 Studienhefte
- ✓ Ein Fallstudienheft
- ✓ Lernvideos

Zertifizierte Qualität



Alle unsere Weiterbildungen sind durch die **Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU)** zugelassen und nach **AZAV zertifiziert**.
Damit erfüllen sie die hohen Standards an das Online-Lernen.

ZFU-Nummer: 5160425

AZAV-Nummer: 415/0087/26