

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw

Life Sciences und
Facility Management

In Zusammenarbeit mit:
Schweizer-Brauerei-Verband
Associazione suisse des brasseries
Associazione Svizzera delle birrerie
Associazione svizzera di birraieris



zhaw

**Sensorik-
Lizenz
Bier
2022**

individuell, kompetent, praxisnah

zhaw

Kornkasten

| | |
|------|--|
| vfr. | |
| 33,2 | |
| 14,0 | |
| 11,0 | |
| 5,9 | |
| 2,9 | |
| 2,9 | |

SINNVOLL lernen

Ihr Nutzen ist unser Ziel

Lernen Sie die Komplexität von Bier sensorisch zu entschlüsseln und werden Sie zum Experten! Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung aus Forschungsprojekten, der Zusammenarbeit mit der Industrie und unseren Lehrangeboten für Ihren persönlichen Vorsprung.

Ihr Nutzen und Ihre Kompetenzen nach Abschluss des Kurses:

- Die eigenen sensorischen Fähigkeiten entdecken und weiterentwickeln
- Bier-Sensorik in Ihrem betrieblichen Umfeld integrieren
- Qualitäten von Bier erkennen und bewerten
- Einfluss unterschiedlicher Prozessparameter auf die sensorische Qualität von Bier kennenlernen
- Kommunikation sensorischer Produkteigenschaften
- Möglichkeit zum Eintritt und zur Mitarbeit im Swiss Beer Panel www.swissbeerpanel.ch
- Vertiefung des Produktverständnisses

Die Sensorik-Lizenz Bier befähigt die Teilnehmenden, anhand einer systematischen Schulung der Wahrnehmung von Geschmack, Aromatik und Textur die sensorischen Dimensionen von Bier zu erkennen, zu prüfen und nach international anerkannten Massstäben zu beurteilen. Die Teilnehmenden sollen in einem professionellen Umfeld ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessern und nachvollziehbar überprüfen können.

Im Anschluss an die vier Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Bier erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an Akteure des gesamten Wertschöpfungsnetzwerks Bier, der Gastronomie sowie ambitionierte Konsumenten. Insbesondere an Personen, welche in ihrem Arbeitsumfeld die Sensorik als Hilfsmittel für die tägliche Arbeit sehen bzw. etablieren möchten oder ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten vertiefen wollen.

Dazu zählen die Bereiche Marketing & Einkauf, Produktentwicklung, Produktion & Qualitätssicherung sowie Gastronomie.

Auf einen Blick

Kursdauer und Termine

| Modul | Termin | Uhrzeit |
|--|-------------------------|-------------------|
| Grundlagen der sensorischen Wahrnehmung | 02.11.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr |
| Angewandte und produktspezifische Sensorik | 03.11.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr |
| Methoden der sensorischen Evaluation | 16.11.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr |
| Repetition und Prüfungsvorbereitung | 17.11.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr |
| Prüfung | 01.12.2022 | 09:00 - 12:00 Uhr |
| Begleitende Übungen und Infos | zwischen den Blocktagen | |

Kosten

Pro Ausbildungsmodul CHF 700.00

Schlussprüfung CHF 450.00

Bei gleichzeitiger Buchung aller vier Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten um CHF 450.00 von CHF 3'250.00 auf CHF 2'800.00.

Die Kosten beinhalten jegliches Schulungsmaterial sowie die Verpflegung.

Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat **bis zum 26. September 2022** angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Tel.: +41 58 934 59 80

Unsere Kompetenz

Lernen Sie uns kennen

Wir blicken auf mehr als 20 Jahre Praxiserfahrung zurück und wissen, wie wichtig es ist, offen für Neues zu bleiben. Lebenslanges Lernen ist die Grundvoraussetzung für persönlichen und geschäftlichen Erfolg. Daher bilden wir nicht nur unsere eigenen Mitarbeiter permanent fort, sondern geben unsere Expertise rund um die Lebensmittel-Sensorik auch an unsere Kunden weiter.

Nutzen Sie unser didaktisch aufbereitetes Wissen und werden Sie selbst zum Experten! Unsere Kurse sind optimal auf die unterschiedlichen Kenntnislevel eingestellt. Sehr gerne konzipieren wir auch individuelle Seminare, die wir explizit auf Ihre Themen zuschneiden.

Unsere Referierenden für diesen Kurs



Dr. Martin Zarnkow

Prüfbeamahlmächtigter der DLG für Bier
Abteilungsleiter Forschung und Entwicklung am
Forschungszentrum Weihenstephan



Jens Reineke-Lautenbacher

Diplom-Biersommelier Doemens
Destillat-Sommelier Doemens
Leiter F&E der Störtebeker Braumanufaktur



Annette Bongartz

Leiterin Swiss Beer Panel
Leiterin Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik ZHAW

Haben Sie Fragen zum Kurs oder zu einem konkreten Schulungsanliegen?

Ihre Ansprechpartner: Martin Popp +41 (0) 058 934 56 50 martin.popp@zhaw.ch