

Gültig seit 1. Dezember 2006, abgeändert Mai 2015

AUSBILDUNGS- UND PRÜFUNGSORDNUNG

für die Ausbildungsreihe

Bier-Jungsommelier

Biersommelier

Diplom-Biersommelier



gemäß § 43 Absatz 3 Ziffer 4 WKG, BGBl. I Nr. 103/1998 i.d.F. BGBl. I Nr. 3/2012

1. Sommeliers für Bier

Der Begriff "Sommelier" hat eine Jahrhunderte lange Tradition und entwickelte sich aus der Tätigkeit von besser gestellten Dienstboten an den Höfen Frankreichs. Der Sommelier war die Vertrauensperson, die für Speisen und Getränke verantwortlich war und diese deshalb auch verkostete.

1.1 Das Berufsbild des Biersommeliers

Der Biersommelier ist ein Fachmann für Biere, der selbständig die Qualität von Bieren einschätzen kann. Zu den Aufgaben des Biersommeliers gehören professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf und fachgerechtem Service von Bieren. Der Biersommelier ist der Meister seines Bierkellers.

Die höchste Kunst des Biersommeliers ist die vollendete Harmonie von Speise und Bier. Durch die erworbenen und geprüften profunden Kenntnisse hat der Biersommelier betriebswirtschaftlich und durch sein Image einen hohen Stellenwert im gastronomischen Bereich.

Das kreative Verkaufen zum richtigen Zeitpunkt führt den gastronomischen Betrieb zum Erfolg. Das höchste Ziel des Biersommeliers ist das Wohlbefinden des Gastes, dazu benötigt er unabdingbar Einfühlungsvermögen, Menschenkenntnis, Charme und Glaubwürdigkeit. Die Liebe zum Beruf ist dabei durch nichts zu ersetzen.

1.2 Kurzübersicht: Ausbildungsstufen und ausbildende Institute

1.2.1 Ausbildungsstufe 1: Bier-Jungsommelier

An div. österreichischen Landesberufsschulen wird der Gegenstand „Bierpraktikum“ bzw. an div. berufsbildenden Höheren Schulen der Gegenstand „Bierkenner“ angeboten. Erfolgreiche Absolventen dieser Gegenstände sind dazu eingeladen, am Abschluss ihrer Ausbildung eine Prüfung durch den jeweiligen Vortragenden unter Aufsicht eines Vertreters des Verbandes der Brauereien zum Bier-Jungsommelier abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine mündliche Prüfung sowie eine praktische Prüfung. Mit der erfolgreich abgeschlossenen Prüfung erhält der Absolvent ein Zertifikat, das ihn berechtigt die Bezeichnung „Bier-Jungsommelier“ auch sichtbar mittels eines Abzeichens zu tragen.



1.2.2 Ausbildungsstufe 2: Biersommelier

Erfolgreiche Absolventen des Kurses „Biersommelier“, angeboten von durch den Verband der Brauereien autorisierten Schulungsanbietern in Kooperation mit einer österreichischen Brauerei, sind dazu eingeladen, unter Vorsitz eines Vertreters des Verbandes der Brauereien eine Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine mündliche sowie eine praktische Prüfung.

Mit dem Zertifikat Bier-Jungsommelier sowie einer fünfjährigen Praxis (inklusive Lehrzeit bei Lehrberufen) bzw. einer erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachprüfung und zwei Jahren Praxis für Abgänger des Hotel- und Gastgewerbes, kann die Prüfung auch ohne Teilnahme am Kurs Biersommelier abgelegt werden. Wird diese Prüfung bestanden, erhält der Absolvent ein Zertifikat, das ihn berechtigt, die Bezeichnung „Biersommelier“ auch sichtbar mittels eines Abzeichens zu tragen.



¹ Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf die geschlechtsspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter.

1.2.3 Ausbildungsstufe 3: Diplom-Biersommelier

Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier erfolgt gemäß der Bildungsinhalte, Bildungsziele und Prüfungsordnung der Doemens-Akademie (Gräfelfing, D), die exklusiv diese Ausbildungsstufe anbietet (siehe Anhang). Grundlage des Kurses sind 100 UE in Theorie und Praxis. Die Prüfung beinhaltet zwei Hausübungen, ein bewertetes Rollenspiel in der Gastronomie, zwei sensorische Tests, ein Zapftest sowie zwei schriftliche Prüfungen. Werden die Prüfungen bestanden, erhält der Absolvent eine Diplom-Urkunde sowie das Abzeichen und kann dann in den Verband der Diplom-Biersommelier aufgenommen werden.



1.3 Zukunftsperspektiven und Chancen

- Führungspositionen im Hotel und Gastgewerbe, Getränke- und Bierhandel und in Brauereien
- Bierjournalismus
- Biermarketing
- Teilnahme an nationalen und internationalen Wettbewerben
- Seminarleiter

2. Ausbildungsstufe 1: Bier-Jungsommelier

2.1 Ausbildungsordnung

Um den Absolventen des Gegenstandes „Bierpraktikum“ oder „Bierkenner“ die Prüfung zum Bier-Jungsommelier gemäß dieser Ausbildungs- und Prüfungsordnung zu ermöglichen, haben die ausbildenden Schulen untenstehende Anforderungen zu erfüllen. Die Erfüllung dieser Anforderungen ist dem Verband der Brauereien Österreichs durch die Direktion der jeweiligen Schule schriftlich nachzuweisen. Nach Vorlage dieses Nachweises erteilt der Verband der Brauereien Österreichs der Schule die Berechtigung, gemeinsam mit dem Verband der Brauereien Österreichs Prüfungen zum Bier-Jungsommelier abzunehmen.

2.1.1 Ausbildungsinhalte

Ausbildungsinhalte der Gegenstände „Bierpraktikum“ bzw. „Bierkenner“ gemäß der jeweils geltenden Lehrpläne. Zur Vermittlung einzelner - möglichst praktischer - Ausbildungsinhalte ist die Zusammenarbeit mit einer österreichischen Brauerei nachzuweisen.

2.1.2 Ausbilder

Die Ausbilder für den Gegenstand „Bierpraktikum“ oder „Bierkenner“ haben über folgende Qualifikationen zu verfügen: Der Unterrichtende ist

- Biersommelier gem. Punkt 1.2.2 bzw.
- Diplom-Biersommelier gem. Punkt 1.2.3. bzw.
- Absolvent des Lehrganges „Biersommelier an Schulen“ an Österreichs Pädagogischen Hochschulen (ehemals Pädagogische Institute des Bundes).

2.2 Prüfungsordnung

2.2.1 Prüfungskommission

- Die Prüfungskommission besteht aus dem Vortragenden des Gegenstandes „Bierpraktikum“ oder „Bierkenner“ und einem Vertreter des Verbandes der Brauereien Österreichs als Vorsitzenden bzw. eines Diplom-Biersommeliers.
- Die Mitglieder der Prüfungskommission sind zur objektiven und unparteiischen Ausübung ihres Amtes und zur Verschwiegenheit über den gesamten Prüfungsvorgang verpflichtet.

2.2.2 Prüfungstermine

Die ausbildende Schule vereinbart mindestens zwei Monate vor dem angestrebten Prüfungstermin den konkreten Termin mit dem Verband der Brauereien Österreichs. Der Verband der Brauereien Österreichs entsendet dazu einen Vertreter als Vorsitzenden der Prüfungskommission.

2.2.3 Prüfungsort und –zulassung

- Prüfungsort ist die jeweilige Schule, welche den Prüfungstermin vereinbart hat.
- Bei Prüfungsantritt ist die Identität der Prüfungskandidaten durch einen amtlichen Personalausweis und die Bezahlung der Prüfungsgebühr nachzuweisen.
- Bei Prüfungsantritt ist eine Teilnahmebestätigung über den erfolgreichen Abschluss des Gegenstandes „Bierpraktikum“ bzw. „Bierkenner“ nachzuweisen sowie eine durch den Teilnehmer erstellte Bierkarte einzureichen.
- Prüfungskandidaten, die sich das theoretische Wissen gemäß der Lehrunterlage „Bier wissen“ und das praktische Können anderweitig angeeignet haben, können nach Ansuchen vom Verband der Brauereien Österreichs zur Prüfung zugelassen werden und einen Termin an den jeweiligen Schulen zugewiesen bekommen.
- Über die Zulassung der Prüfungskandidaten entscheidet endgültig der Vorsitzende der Prüfungskommission.

2.2.4 Umfang und Inhalte der Prüfung

Die Prüfung besteht aus der Projektarbeit, der praktischen Prüfung und dem Prüfungsgespräch.

- a) Die Projektarbeit beinhaltet das Erstellen einer Bierkarte. Diese Projektarbeit ist zur Prüfung mitzubringen.
- b) Bei der praktischen Prüfung sind folgende Fertigkeiten nachzuweisen:
 - Biersorten-Blindverkostung – sensorisches Erkennen von Biersorten
 - Schankanlagen- und Einschenktechnik Die Aufgabenstellung wird durch die Prüfungskommission vorgegeben. Die praktische Prüfung dauert für jeden Prüfungskandidaten maximal 15 Minuten.
- c) Im Prüfungsgespräch hat der Prüfungskandidat sein praktisches Wissen anhand von durch die Prüfungskommission vorgegebenen Aufgabenstellungen nachzuweisen wobei der Schwerpunkt auf folgende Gebiete zu legen ist:
 - Technologie der Bierherstellung inkl. Braurohstoffe
 - Schankanlagentechnik
 - Gläser- und Servierkunde
 - Biersorten, Biere als Speisebegleitung
 - Fachgerechte Bierlagerung, Haltbarkeit verschiedener Bierarten
 - Grundlagen der Sensorik und VerkostungstechnikDas Prüfungsgespräch dauert für jeden Prüfungskandidaten maximal 15 Minuten.

2.2.5 Feststellung des Prüfungsergebnisses

- Das Prüfungsergebnis wird in geheimer Beratung der Prüfungskommission festgestellt. Jeder Gegenstand ist mit einer Note von 1 bis 5 zu bewerten.
- Auf Grund der ermittelten Noten hat die Prüfungskommission festzustellen, ob die Prüfung „mit ausgezeichnetem Erfolg“, „mit gutem Erfolg“, „bestanden“ oder „nicht bestanden“ wurde.
- Die Prüfung wurde „mit ausgezeichnetem Erfolg“ bestanden, wenn zwei Prüfungsgegenstände mit „Sehr gut“ und ein Prüfungsgegenstand mit „Gut“ bewertet wurden.
- Die Prüfung wurde „mit gutem Erfolg“ bestanden, wenn ein Prüfungsgegenstand mit „Sehr gut“ und zwei Prüfungsgegenstände mit „Gut“ bewertet wurden.
- Die Prüfung wurde „nicht bestanden“, wenn ein Prüfungsgegenstand mit „Nicht genügend“ bewertet wurde.
- In allen anderen Fällen ist die Prüfung mit „bestanden“ zu bewerten.

- Die Prüfung kann wiederholt werden. Die Wiederholungsprüfung hat sich auf die mit „Nicht Genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken. Jeder Prüfungsgegenstand kann höchstens zwei Mal wiederholt werden.
- Den Termin der Wiederholungsprüfung bestimmt der Vorsitzende der Prüfungskommission in Absprache mit dem Vortragenden.
- Ein Nichtantreten zu Prüfungsgegenständen ohne wichtigen Grund gilt als negative Prüfung.

2.2.6 Prüfungsprotokoll

Über die Prüfung ist ein Protokoll zu führen, das folgende Angaben zu enthalten hat:

- Namen der Mitglieder der Prüfungskommission
- Titel, Zeit und Ort der Prüfung
- Vor- und Zuname sowie Geburtsdaten des Kandidaten
- Einzel- und Gesamtprüfungsergebnisse

Das Protokoll ist von den Mitgliedern der Prüfungskommission zu unterfertigen.

2.2.7 Prüfungszertifikat

Über die bestandene Prüfung wird ein Zertifikat mit folgendem Inhalt ausgestellt:

- Bezeichnung des Ausstellers – Verband der Brauereien Österreichs
- Vor- und Zuname, Geburtsdatum und Geburtsort des Kandidaten
- Bezeichnung der Prüfung bzw. des Titels
- Gesamtbeurteilung
- Ausstellungsdatum ist der Tag der Feststellung der Gesamtbeurteilung
- Unterschrift des Vorsitzenden und der übrigen Mitglieder der Prüfungskommission
- Stampiglie des Verbandes der Brauereien Österreichs

Das Zertifikat berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung „Bier-Jungsommelier“ bzw. das zusammen mit dem Zertifikat übergebene Bier-Jungsommelier-reichen zu tragen.



2.2.8 Prüfungsgebühr

Zur Deckung der Prüfungskosten wird von jedem Kandidaten eine Prüfungsgebühr eingehoben; dies gilt auch für den Fall von Wiederholungsprüfungen. Die Höhe dieser Prüfungskosten wird vom Verband der Brauereien Österreichs bestimmt und jährlich neu festgesetzt. Der Prüfungsbeitrag wird nicht zurückgezahlt, wenn der Kandidat:

- unentschuldigt nicht zur Prüfung erscheint
- während der Prüfung ausgeschlossen wird
- nach begonnener Prüfung zurücktritt
- die Prüfung nicht besteht

2.2.9 Prüfungsausschluss - Nichtigerklärung

Die Verwendung unredlicher Mittel hat den Ausschluss von der Prüfung bzw. ihre nachträgliche Nichtigerklärung durch den Verband der Brauereien Österreichs zur Folge. Im letzteren Falle sind das Zertifikat und das Abzeichen einzuziehen.

Die Entziehung bzw. Aberkennung der Bezeichnung „Bier-Jungsommelier“ ist überdies vorzunehmen, wenn sich ergibt, dass die oder der Träger bei der Erbringung der Prüfungen eine sonstige Täuschungshandlung begangen hat oder dass wesentliche Voraussetzungen zur Prüfungszulassung vorgetäuscht wurden oder sonst ungültig sind. Die Bezeichnung „Bier-Jungsommelier“ kann aberkannt werden, wenn die oder der Träger wegen einer vorsätzlichen Straftat verurteilt worden ist, bei deren Vorbereitung oder Begehung sie oder er die Bezeichnung „Bier-Jungsommelier“ missbraucht hat. Auch die Entscheidung über Aberkennung aufgrund schwerwiegenden Verstoßes gegen den Berufscodex eines Biersommeliers trifft der Verband der Brauereien Österreichs.

3. Ausbildungsstufe 2: Biersommelier

3.1 Ausbildungsordnung

Um den Absolventen der Kurse „Biersommelier“ gemäß dieser Ausbildungs- und Prüfungsordnung die Prüfung „Biersommelier“ zu ermöglichen, haben die ausbildenden Einrichtungen untenstehende Anforderungen zu erfüllen.

Die Erfüllung dieser Anforderungen ist dem Verband der Brauereien Österreichs durch die Einrichtungsleitung (-Inhaber) der jeweiligen Einrichtung schriftlich nachzuweisen. Nach Vorlage dieses Nachweises erteilt der Verband der Brauereien Österreichs der Einrichtung die Berechtigung, gemeinsam mit dem Verband der Brauereien Österreichs Prüfungen zur/zum Biersommelier abzunehmen.

3.1.1 Ausbildungsinhalte

Ausbildungsinhalte der Kurse „Biersommelier“ gemäß dem jeweils geltenden Lehrplan.

Zur Vermittlung einzelner - möglichst praktischer - Ausbildungsinhalte ist die Zusammenarbeit mit einer österreichischen Brauerei nachzuweisen.

3.1.2 Ausbilder

Die Ausbilder der Kurse „Biersommelier“ haben über folgende Qualifikationen zu verfügen: Kursleiter sind

- ordentliches Mitglied im Bund Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker sowie
- Diplom-Biersommelier gem. Punkt 1.2.3.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit einer österreichischen Brauerei, die ordentliches Mitglied im Verband der Brauereien Österreichs ist.

Die ausbildende Einrichtung hat im Anschluss jeden Kurses eine Evaluation hinsichtlich Zufriedenheit der Kursteilnehmer bezüglich Seminarort, Betreuung vor Ort, vor allem aber hinsichtlich der Vortragenden, Seminarunterlagen etc. vorzunehmen und dem Verband der Brauereien zu übermitteln.

3.2 Prüfungsordnung

3.2.1 Prüfungskommission

- Die Prüfungskommission besteht aus einem Vortragenden des Anbieters (=Einrichtung) des Kurses „Biersommelier“ und mind. einem vom Verband der Brauereien Österreichs nominierten Vertreter als Prüfungsvorsitz bzw. Hauptprüfer im Auftrag und namens des Verbandes der Brauereien Österreichs.
- Die Mitglieder der Prüfungskommission sind zur objektiven und unparteiischen Ausübung ihres Amtes und zur Verschwiegenheit über den gesamten Prüfungsvorgang verpflichtet.

3.2.2 Prüfungstermine

Die ausbildende Einrichtung vereinbart mindestens zwei Monate vor dem angestrebten Prüfungstermin den konkreten Termin mit dem Verband der Brauereien Österreichs. Der Verband der Brauereien Österreichs entsendet dazu einen Vertreter als Vorsitzenden der Prüfungskommission.

3.2.3 Prüfungsort und -zulassung

- Prüfungsort ist die jeweilige Einrichtung, welche den Prüfungstermin vereinbart hat.
- Bei Prüfungsantritt ist die Identität der Prüfungskandidaten durch einen amtlichen Personalausweis und die Bezahlung der Prüfungsgebühr nachzuweisen.
- Prüfungskandidaten, die Bier-Jungsommelier gemäß 1.2.1. sind, können nach Ansuchen vom Verband der Brauereien Österreichs zur Prüfung zugelassen werden und einen Prüfungstermin an einer Biersommelier ausbildenden Einrichtung zugewiesen bekommen.

- Über die Zulassung der Prüfungskandidaten entscheidet endgültig der Vorsitzende der Prüfungskommission. Bei Prüfungsantritt ist eine Teilnahmebestätigung über die erfolgreiche Teilnahme am Kurs „Biersommelier“ nachzuweisen sowie eine durch den Teilnehmer erstellte Bierkarte einzureichen (entfällt, wenn der Teilnehmer bereits „Biersommelier“ ist).

3.2.4 Umfang und Inhalte der Prüfung

Die Prüfung besteht aus einer Projektarbeit, einer schriftlichen und zwei praktischen Prüfungen und sowie einem Prüfungsgespräch.

- a) Die Projektarbeit beinhaltet das Erstellen einer Bierkarte.
- b) Die schriftliche Prüfung über den gesamten Kursinhalt erfolgt in Form eines Multiple-Choice-Tests (Dauer max. 30 Minuten)
- c) Bei den praktischen Prüfung sind folgende Fertigkeiten nachzuweisen:
 - Biersorten-Blindverkostung – sensorisches Erkennen von Biersorten
 - Schankanlagen- und Einschenktechnik

Die Aufgabenstellung wird durch die Prüfungskommission vorgegeben. Die praktischen Prüfungen dauern für jeden Prüfungskandidaten jeweils maximal 15 Minuten.

- d) Im Prüfungsgespräch hat der Prüfungskandidat sein praktisches sowie theoretisches Wissen anhand von durch die Prüfungskommission vorgegebenen Aufgabenstellungen nachzuweisen, wobei der Schwerpunkt auf folgende Gebiete zu legen ist:

- Technologie der Bierherstellung inkl. Braurohstoffe
- Schankanlagentechnik / Sanitation
- Gläser- und Servierkunde
- Biersorten, Biere als Speisenbegleitung
- Fachgerechte Bierlagerung, Haltbarkeit verschiedener Bierarten
- Grundlagen der Sensorik und Verkostungstechnik

Das Prüfungsgespräch dauert für jeden Prüfungskandidaten maximal 15 Minuten.

3.2.5 Feststellung des Prüfungsergebnisses

- Das Prüfungsergebnis wird in geheimer Beratung der Prüfungskommission festgestellt. Jeder Prüfungsgegenstand ist mit Punkten zu bewerten.
- Die Prüfung gilt als bestanden, wenn bei der schriftlichen Prüfung zumindest 75 % sowie bei den anderen Prüfungsteilen zumindest jeweils die Hälfte der Punkte erreicht wurden.
- Die Prüfung wurde „nicht bestanden“, wenn in zumindest einem Prüfungsgegenstand die Hälfte der jeweils maximal vorgegebenen Punkteanzahl nicht erreicht wurde.
- Die Prüfung kann wiederholt werden. Die Wiederholungsprüfung hat sich auf nicht bestandene Prüfungsgegenstände zu beschränken.
- Die Prüfung kann höchstens zwei Mal wiederholt werden.
- Den Termin der Wiederholungsprüfung bestimmt der Vorsitzende der Prüfungskommission in Absprache mit dem Vortragenden der ausbildenden Einrichtung.
- Ein Nichtantreten zu Prüfungsgegenständen ohne wichtigen Grund gilt als nicht bestandene Prüfung.

3.2.6 Prüfungsprotokoll

Über die Prüfung ist ein Protokoll zu führen, das folgende Angaben zu enthalten hat:

- Name des Vorsitzenden der Prüfungskommission
- Titel, Zeit und Ort der Prüfung
- Vor- und Zuname sowie Geburtsdatum des Kandidaten
- Einzel- und Gesamtprüfungsergebnisse
- Ausbildende Einrichtung

Das Protokoll ist vom Vorsitzenden der Prüfungskommission zu unterfertigen. Die Protokolle über erfolgreich abgelegte Prüfungen verbleiben beim Ausbilder. Protokolle über nicht erfolgreich abgelegte Prüfungen gehen gemeinsam mit der Projektarbeit an den Verband der Brauereien.

3.2.7 Prüfungszertifikat

Über die bestandene Prüfung wird ein Zertifikat mit folgendem Inhalt ausgestellt:

- Bezeichnung des Ausstellers – Verband der Brauereien Österreichs
- Vor- und Zuname, Geburtsdatum und Geburtsort des Kandidaten
- Bezeichnung der Prüfung bzw. des Titels
- Ausstellungsdatum ist der Tag der Feststellung der Gesamtbeurteilung
- Unterschrift des Vorsitzenden und des Beisitz der Prüfungskommission
- Stampiglie des Verbandes der Brauereien Österreichs

Das Zertifikat berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung „Biersommelier“ bzw. das zusammen mit dem Zertifikat übergebene Biersommelier-Zeichen zu tragen.



3.2.8 Prüfungsgebühr

Zur Deckung der Prüfungskosten wird von jedem Kandidaten eine Prüfungsgebühr eingehoben; dies gilt auch für den Fall von Wiederholungsprüfungen. Die Höhe dieser Prüfungskosten wird vom Verband der Brauereien Österreichs bestimmt und jährlich neu festgesetzt.

Der Prüfungsbeitrag wird nicht zurückgezahlt, wenn der Kandidat:

- unentschuldigt nicht zur Prüfung erscheint
- während der Prüfung ausgeschlossen wird
- nach begonnener Prüfung zurücktritt
- die Prüfung nicht besteht

3.2.9 Prüfungsausschluss - Nichtigerklärung

Die Verwendung unredlicher Mittel hat den Ausschluss von der Prüfung bzw. ihre nachträgliche Nichtigerklärung durch den Verband der Brauereien Österreichs zur Folge. Im letzteren Falle sind das Zertifikat und das Abzeichen einzuziehen.

Die Entziehung bzw. Aberkennung der Bezeichnung „Biersommelier“ ist überdies vorzunehmen, wenn sich ergibt, dass die oder der Träger bei der Erbringung der Prüfungen eine sonstige Täuschungshandlung begangen hat oder dass wesentliche Voraussetzungen zur Prüfungszulassung vorgetäuscht wurden oder sonst ungültig sind. Die Bezeichnung „Biersommelier“ kann aberkannt werden, wenn die oder der Träger wegen einer vorsätzlichen Straftat verurteilt worden ist, bei deren Vorbereitung oder Begehung sie oder er die Bezeichnung „Biersommelier“ missbraucht hat. Auch die Entscheidung über Aberkennung aufgrund schwerwiegenden Verstoßes gegen den Berufscodex eines Biersommeliers trifft der Verband der Brauereien Österreichs.

4. Ausbildungsstufe 3: Diplom-Biersommelier

4.1 Studien- und Prüfungsordnung

Es gilt die jeweils aktuellste Version der Studien- und Prüfungsordnung zum Diplom-Biersommelier Doemens Academy GmbH, 82166 Gräfelfing / München und seines österreichischen Ausbildungspartners, BIERkulturHAUS Axel Kiesbye GmbH, Obertrum.