

## ONLINE-KURS

Unser E-Learning-Kurs „Brauen für Nicht-Brauer“ wurde in Ergänzung zu dem seit Jahren erfolgreichen gleichnamigen Präsenz-Seminar entwickelt.



Der Online-Kurs ist folgendermaßen konzipiert: Eine fiktive Rahmengeschichte begleitet Sie durch die Themen. Die Lerninhalte werden in Form einer Frage-Antwort-Diskussion der Protagonisten präsentiert. Anhand von Bildern und Grafiken werden diese Lerninhalte veranschaulicht. Am Schluss eines jeden Kapitels wird in Form eines kleinen

Tests das Gelernte aufgearbeitet. Am Ende des Seminars erfolgt eine abschließende Lernzielkontrolle. Fachbegriffe, die nicht im Text erklärt werden, sind in einem Register erläutert.

Die Bearbeitungszeit des Kurses beträgt vier Wochen, bei einer Netto-Bearbeitungszeit von insgesamt ca. 6–8 Stunden. Während dieser vier Wochen gibt es zu zwei festgelegten Zeiten die Möglichkeit, mit einem VLB-Coach zu chatten und Fragen zu stellen. Bei erfolgreichem Bestehen des Kurses erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat der VLB Berlin.

Die Kursgebühr für „Brauen für Nicht-Brauer – Online“ beträgt 690 € plus MwSt. Besondere Konditionen für individuelle Firmenlösungen auf Anfrage.

## VORTEILE DER BEIDEN SEMINARE

### Online-Kurs

- + keine Reisekosten
- + terminlich flexibel
- + kann „nebenbei“ absolviert werden
- + kontinuierliche Kontrolle des Lernfortschrittes
- + über Rahmenverträge auch für die Online-Schulung in einem Unternehmen buchbar

### Präsenzkurs

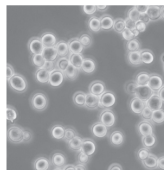
- + persönlicher Kontakt zwischen Dozenten und Teilnehmern
- + kompakt: nur 2 Tage
- + Beispiele aus der Sensorik können „live“ verkostet werden
- + findet in Berlin statt
- + auch als individuelle Schulung in Ihrem Unternehmen buchbar



## Seminar „Brauen für Nicht-Brauer“

2-tägiges Kompaktseminar über die Grundlagen der  
Bierherstellung

4. / 5. Dezember 2018, Berlin



**WISSEN  
SCHAFFT  
QUALITÄT**

## ÜBER DAS SEMINAR

Sie benötigen ein Grundwissen über die wichtigsten Fakten des Bierbrauens, um beruflich mitreden zu können?

Dann ist „Brauen für Nicht-Brauer“ genau das Richtige für Sie! In diesem Seminar werden Technik und Technologie des Brauens vom Rohstoff über das Mälzen bis hin zur Abfüllung anschaulich und einprägsam vermittelt. Seit 1996 haben mehr als 1000 Außendienstmitarbeiter und kaufmännische Mitarbeiter der Brauindustrie, von Verbänden sowie der Brauereizulieferindustrie diesen Intensivkurs besucht.

## ZIELGRUPPEN

Leitende Mitarbeiter aus Vertrieb, Marketing, Planung sowie Verwaltung/ Einkauf von Brauereien, Mälzereien und aus dem Anlagenbau, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen, aber im täglichen Arbeitsprozess mit der Brautechnik konfrontiert werden.

Um Missverständnisse zu vermeiden, weisen wir darauf hin, dass sich dieses Seminar nicht an Haus- und Hobby-Brauer richtet und im Wesentlichen der theoretische Brauprozess behandelt wird. Praxisvorführungen werden die Prozesse verständlich veranschaulichen.

## SEMINARGEBÜHREN & VERANSTALTUNGSORT

960 € (VLB-Mitglieder erhalten 25% Rabatt) zuzügl. MwSt. inkl. Mittagessen und Pausengetränken an beiden Tagen. Für Stornierungen, die bis spätestens 20. November 2018 bei uns eingehen, erfolgt eine Rückerstattung abzüglich einer Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 € zzgl. MwSt. Für Stornierungen nach diesem Termin ist keine Rückerstattung der Teilnahmegebühren mehr möglich. Maßgebend ist der Zeitpunkt der Stornierung. Namensänderungen sind jederzeit möglich. „Brauen für Nicht-Brauer“ findet an der VLB Berlin statt: Seestraße 13, 13353 Berlin (Wedding)

## HOTELEMPFEHLUNGEN IN DER UMGEBUNG

Die Unterkunft ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten und muss separat gebucht werden.

**Hotel de France Berlin**, Müllerstr. 74, 13349 Berlin  
Tel. (030) 417 290, [contact@hoteldefrance-berlin.de](mailto:contact@hoteldefrance-berlin.de)

**Wyndham Garden Berlin Mitte**, Osloerstr. 116 a, 13359 Berlin  
Tel. (030) 4950000, [reservation.berlin@grandcityhotels.com](mailto:reservation.berlin@grandcityhotels.com)

**Mercure Hotel MOA**, Stephanstr. 41, 10559 Berlin  
Tel. (030) 3940 430, [HAOF7@accor.com](mailto:HAOF7@accor.com)

## 1. TAG 8.00 – 18.00 (INKL. BIERVERKOSTUNG)

<b>Rohstoffe</b>	Gerste, Hopfen, Wasser
<b>Mälzerei</b>	Weichen, Keimen, Darren
<b>Brauerei</b>	Sudhaus: Schrotten / Maischverfahren / Läutern Würzekochen / Würzekühlung/ Trubentfernung
<b>Bier</b>	Biersorten Geschmacksfehler Qualitätskontrolle
<b>Am Abend</b>	Bierverkostung und Diskussion mit den Dozenten

## 2. TAG 8.00 – 16.00

<b>Hefe</b>	Gärung/Reifung (klassische Gärung, moderne Gärverfahren)
<b>Filtration</b>	Kieselgurfiltration / Feinfiltration / sonstige Verfahren
<b>Abfüllung</b>	Flaschenabfüllung (Palettierung, Packer, Flaschenreinigung, Inspektion, Füller, Verschleißer, Etikettierung, Sonstiges) Dosenabfüllung Keg/Fassabfüllung
<b>Energie</b>	Kälteanlagen / Druckluftversorgung CO <sub>2</sub> -Rückgewinnung / Dampfversorgung

## KONTAKT

VLB Berlin, Seestraße 13, 13353 Berlin  
Sabine Voigt, Tel. (030) 450 80-215  
Fax (030) 450 80-210, [brewmaster@vlb-berlin.org](mailto:brewmaster@vlb-berlin.org)



[www.vlb-berlin.org/bfnb](http://www.vlb-berlin.org/bfnb)