

Kosten

Die Gebühr für den Doemens-Verkosterschein beträgt pro Produktkategorie (Bier, Erfrischungsgetränk, Wasser) **870,- € zzgl. 19 % Ust.**

In den Kosten enthalten sind die Ausbildungsunterlagen zum jeweiligen Kurs, sämtliche Verkostungsproben, Prüfungsgebühren und Verpflegung während der Unterrichtszeit. Bei Nichtbestehen der Prüfungen erfolgt keine Rückerstattung der Gebühren.

Termine

Doemens-Verkosterschein Bier: 04.-06.11.2019

Doemens-Verkosterschein Erfrischungsgetränk: 09.-11.12.2019

Doemens-Verkosterschein Wasser: 17. -19.02.2020

Beratung und Anmeldung

Beratung

Dr.-Ing. Gerrit Blümelhuber

Tel.: +49 89 85805-28

E-Mail: bluemelhuber@doemens.org

Anmeldung

Gisela Drosta

Tel.: +49 89 85805-11

E-Mail: drosta@doemens.org

Online: www.doemens.org/seminare/
seminare-uebersicht

*Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Doemens Academy GmbH: www.doemens.org/agb.
Änderungen bei Terminen und Preisen vorbehalten.*

Doemens Academy GmbH

Stefanusstraße 8 / D - 82166 Gräfelfing

Tel.: +49 89 85805-0

Fax: +49 89 85805-26

E-Mail: info@doemens.org

www.doemens.org

Stand: März 2019



Doemens-Verkosterschein





Allgemeines

Qualität und Produktsicherheit sind heute zentrale Forderungen des Verbrauchers. Dies führt dazu, dass Unternehmen der Getränkeindustrie umfassende und nachprüfbare Qualitätssicherungsmaßnahmen in ihren Betrieben aufbauen und betreiben (müssen), implementierte Zertifizierungssysteme gehören bereits heute mehr und mehr zum Standard und werden in Zukunft noch stärker an Bedeutung gewinnen. Dementsprechend sind im Rahmen der Qualitätssicherung gerade der Aufbau einer hohen sensorischen Kompetenz und der kontinuierliche Nachweis dieser Kompetenz wichtige Erfolgsfaktoren.

Die Doemens Akademie ist eine der führenden Institutionen im Bereich Sensorik. Doemens hat sich mit der Genussakademie und deren Sommelierausbildungen (Biersommelier, Wassersommelier, Fruchtsaftsommelier) eine hervorragende Expertise und einen exzellenten Ruf erworben. Dieses theoretische und praktische Sensorikwissen findet über die angebotenen Seminare oder im Rahmen von unternehmensinternen Schulungen Eingang in die klassische Qualitätssicherung. Durch regelmäßige interne und externe Fortbildungen werden theoretische und praktische Inhalte erworben und das umfangreiche Wissen auf einem hohen Niveau dem Kunden weitergegeben.

Durch den Doemens-Verkosterschein erwerben Teilnehmer des Kurses vielseitige Kenntnisse einer Produktkategorie (Bier, Erfrischungsgetränk, Wasser), die in einem zertifizierten Unternehmen der Getränkeindustrie von großer Bedeutung sind – gerade im Rahmen der Qualitätssicherung ein wichtiger Faktor. Nach erfolgreicher Prüfung erhält der Teilnehmer das Zertifikat „Doemens-Verkosterschein“ mit Zusatz der Produktkategorie.

Doemens-Verkosterschein Bier

Im Mittelpunkt steht die Beschreibung sensorischer Merkmale wie Farbe, Klarheit, Schaum, Geruch, Geschmack und Textur des Bieres. Es wird auch auf unterschiedliche Bierstile, Bieralterungskomponenten, Fehlverhalten sowie den Einfluss der Rohstoffe und Technologie auf die Sensorik des Bieres eingegangen. Ein weiterer Schwerpunkt der Weiterbildung ist das sensorische Training hinsichtlich Alterungskomponenten, Aromakomponenten, Profilanalyse und Off-Flavours in unterschiedlichen Bierstilen.

Doemens-Verkosterschein Erfrischungsgetränk

Die Sensorik von Erfrischungsgetränken umfasst die sensorische Beschreibung alkoholfreier Getränke hinsichtlich Aussehen, Geschmack, Geruch und Haptik. Auch der Einfluss der Rohstoffe auf die Sensorik sowie sensorische Änderungen während der Lagerung und möglicherweise auftretende Fehlverhalten werden thematisiert. Das umfangreiche sensorische Training umfasst neben der Bewertung der Indikatoren von Alterungskomponenten, auch Profilanalysen und die sensorische Bewertung von Qualitätsparametern bei Erfrischungsgetränken.

Doemens-Verkosterschein Wasser

Bei diesem Kurs wird intensiv auf die unterschiedlichen sensorischen Ausprägungen von Mineralstoffen eingegangen. Auch die haptischen und geruchlichen Eindrücke in Wasser werden thematisiert. Weiterhin wird praxisnah erklärt, wie Wasser in all seinen Facetten sensorisch beschrieben werden kann.

Benefit

- Intensive Schulungen verschiedener Produktkategorien aus einer Hand
- Hochqualifizierte Doemens-Sensorik-Experten
- Sensorische Expertise aus der Praxis für die Praxis
- Sensorische Kompetenz für Betriebe mit Zertifizierungssystem