



# Nut en noodzaak van opleiden

Henri Reuchlin en Jaap Verheus



Opleidingen



Henri Reuchlin  
Coördinator StiBON






Brouwopleiding



Jaap Verheus  
Docent Lentiz

# Verschillende opleidingen

-  Brouwopleidingen
-  Bierkennis
-  Generieke opleidingen





## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers



## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers
  - Blijven die medewerkers dan ook langer? Of vliegen ze sneller uit?





## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers
  
- Resultaat: meer omzet door tevreden klanten
- Resultaat: betere marge door efficiënter werk



## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers
- Resultaat: meer omzet door tevreden klanten
- Resultaat: betere marge door efficiënter werk
- Toegang tot groot netwerk



# Brouwopleiding





# Brouwersopleiding van Lentiz in samenwerking met StiBON

## Waar gaan we het over hebben?

- What's in it for me?
- Filosofie achter de opleiding
- Inhoud van de opleiding
- Voorwaarden om mee te doen
- Reacties van studenten en oud-studenten



## Vraag vooraf

- Waarom zou je deze opleiding willen volgen?

## What's in it for me?

- Het volgen van een opleiding leidt tot:
  - Meer kennis over het gehele proces en product
  - Minder fouten tijdens het werk
  - Hogere kwaliteit eindproducten
  - Meer motivatie van medewerkers
- Daarnaast
  - Is de opleiding leuk en gezellig
  - Leer je zaken waar je anders niet mee in aanraking zou zijn gekomen
  - Bouw je een prachtig netwerk op

## Filosofie van de opleiding

- Het opleiden van goede brouwers, met kennis en ervaring, die trots zijn op het product dat ze maken
  - Opleiden volgens het CAR-model
  - Toetsen zijn “open boek”
  - Studenten worden uitgenodigd hun mening te geven
  - Lessen zijn “popcorn style”
  - Extra opdrachten voor studenten die wat verder zijn



## Inhoud van de opleiding

- **Vakinhoudelijke theorie**
- **Uren maken in de brouwerij**
- Keuzedelen
- Algemene vakken
- **Gastlessen**
- **Excursies**
- Loopbaan en burgerschap
- Mogelijkheid halen VCA

## Vakinhoudelijke theorie

- Grondstoffen
- Processen en bewerkingen
- Hygiëne en voedselveiligheid
- Kennis van apparatuur
- Automatisering
- Rekenen aan recepten en statistiek
- Communicatie
- Wet- en regelgeving

## Uren maken in de brouwerij

- Aanbevolen 3 of 4 dragen per week in de brouwerij
- Werkervaring opdoen tot zelfstandig brouwer
- Praktijkopdrachten maken ter ondersteuning van de theorielessen
  - Uitvoeren op de brouwerij
  - Praktijkopleider beoordeelt de opdrachten

## Gastlessen

- Proeven
- Smaakafwijkingen
- Reiniging en desinfectie
- geschiedenis van Craft
- vergisting en lagering
- Verpakken en verpakkingen
- wetgeving en reclame
- Marketing en communicatie
- Ongemout
- Maischschemas, klaren en koken
- Inrichting van het brouwhuis
- Biertypen
- Hygiëne

## Excursies naar brouwerijen en mouterij met de focus op

- Mouten
- Constante kwaliteit
- automatisering en recept-beheer
- Alternatieve fermentatiemethoden
- Barrel-ageing
- Bezoek aan (de abdij van) Orval
- Hop en verwerking daarvan
- Energie-arm brouwhuis
- Brouwwater

## Voorwaarden brouwerij

- Waar dient de brouwerij aan te voldoen om een student te mogen begeleiden?
  - Officieel erkend zijn als leerbedrijf
  - Een begeleider aanwijzen die de student helpt en zijn of haar opdrachten beoordeelt



## De praktijkopleider

- Bespreekt met de student de aanpak van de praktijkopdrachten
- Beoordeelt de uitgewerkte praktijkopdrachten
- Ondersteunt de student zodat deze voldoende werkervaring krijgt
- Onderhoudt contact met de opleiding

## De student

- Neemt deel aan de lessen
- Maakt opdrachten en toetsen
- Doet voldoende werkervaring op
- Maakt praktijkopdrachten op de brouwerij

## Wat kregen aan voor feedback?

- Van de huidige studenten?
- Van de oud-studenten?
- Van de gastdocenten?

# Bierkennis





## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers
- Resultaat: meer omzet door tevreden klanten
- Resultaat: meer omzet door upselling
- Resultaat: betere marge door efficiënter werk
- Toegang tot groot netwerk



## Waarom?

- Meer kennis leidt tot betere kwaliteit
- Meer kennis leidt tot gemotiveerde medewerkers
- Leerzaam, leuk en lekker**
- Resultaat: meer omzet door tevreden klanten
- Resultaat: meer omzet door upselling
- Resultaat: betere marge door efficiënter werk
- Toegang tot groot netwerk



# Verschillende keuzes

- vorm: e-learning, klassikaal of hybride
- niveau: basis, gevorderd, sommelier
- doelgroep: consument, horeca, brouwer, retail, hybride



# Verschillende opleiders

-  Bierista
-  Biertraining.nl
-  Bierbewustzijn
-  BierTalent
-  StiBON



# Bierista



**BIERISTA**  
MEESTER IN BIER

- Online
- Basiskennis
  - Bierproeven kun je leren      2 uur,      € 29,=
  - Bierista      15 uur,      € 149,=
  - Horeca      € 149,=
- Geïnteresseerde consumenten en horeca



# Biertraining.nl



- Online en fysiek

- Basis en gevorderd

  - Biertraining.nl

€ 74,95 (abonnement per bedrijf v.a. € 40 p/m)

  - SVH 1

3 dagen op locatie, € 1.000

  - SVH 2

3 dagen op locatie, € 1.000

- Hoofdzakelijk horeca

# Bierbewustzijn



- Klassikaal

- Basis en gevorderd

  - IVA

  - Bierbekwaam 1 (Certified Beerserver) € 450,=

  - Bierbekwaam 2 (Certified Cicerone) 8 dagen, € 1.900,=

- Horeca

# BierTalent



## Klassikaal

## Basiskennis

- Lente- en zomerbieren 2,5 uur, € 96,80
- Klassieke & moderne biertypen 2,5 uur, € 96,80
- Tappen en schenken 2,5 uur, € 96,80
- Bier aan tafel 2,5 uur, € 96,80
- Brouwproces 2,5 uur, € 96,80
- Herfst- en winterbieren 2,5 uur, € 96,80

## Horeca



StiBON



- Klassikaal
- Basis, gevorderd en sommelier
  - Bierambassadeur niveau 1 3 dagen en 25 uur zelfstudie, € 764,=
  - Bierambassadeur niveau 2 6,5 dag en 200 uur zelfstudie, € 1.649,=
  - Doemens internationaal biersommelier 2 dagen, € 1.060,=
- Bierprofessionals, consumenten, horeca, (groot)handel





2400+

Bierambassadeurs





400+

Biersommeliers

