

# SBU Diplomkurs 2019

## Kursprogramm



Der Kurs ist in 13 Produktkategorien gegliedert (Vodka, Whisky, Mocktail, usw.)

### Ablauf und Inhalt:

- Präsentation der unterschiedlichen Cocktailkategorien und der Zubereitungsarten
- Entdeckung der Herstellungsprozesse der verschiedenen Produkte
- Hintergrundwissen und Geschichtliches
- Analyse der Etiketten und ihrer Bedeutung
- Tasting / Degustation (freiwillig)
- Praktisches Arbeiten, Anwenden der Produkte
- Zubereitung von klassischen und aktuellen Mixgetränken
- Flairtending-Kurs
- Praktisches und schriftliches Examen
- Diplom (SBU-Diploma)

Die Swiss Barkeeper Union ist der offizielle Schweizer Berufsverband für Barkeeper. Die SBU ist Gründungsmitglied und Teil der **International Bartenders Association IBA**. Sämtliche während des Grundkurses gemixten Cocktails sind IBA-konform.

### Unser nächster Kurs auf Deutsch:

Gesamtdauer: 4 Tage  
Daten des Kurses: 13./14./27./28.5.2019  
Kursort: Kate's Triple C Bar, Schmittedörfli /Dorfwissenstrasse 14/ 8165 Schöfflisdorf  
Kursprache: Deutsch

### Kurskosten :

**CHF 890.00/für SBU-Mitglieder CHF 790.-**

Die Kurskosten beinhalten: alle 4 Kurstage, Benützung der benötigten Utensilien, Kursdokumente als Download, praktisches und schriftliches Examen, Diplom.  
Mindestteilnehmerzahl: 3 Personen

### Unsere Bankangabe:

Nidwaldner Kantonalbank, Stansstadterstr. 54, 6371 Stans

Kontoinhaber: Swiss Barkeeper Union SBU  
IBAN: **CH04 0077 9014 0159 4510 1**

*Der Link zum Download **der offiziellen Kursunterlagen** wird Ihnen umgehend nach Überweisung der Kurskosten per E-Mail zugesendet.*

### Informationen zum Kursort:

Kate's Triple C Bar  
Dorfwissenstrasse 14/ Schmittedörfli  
8165 Schöfflisdorf  
Kates-triple-c.ch

### Kontakt:

Kathrin Leisi  
+41 79 488 76 62  
Kathrin.leisi@barkeeper-union.ch