

# SBU Diploma Courses

## 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.

Informationen zu den **nächsten Kursdaten** finden Sie auf der SBU Homepage [www.barkeeper-union.ch](http://www.barkeeper-union.ch) unter der Rubrik 'SBU Diploma Courses'.

### Kurskosten :

**CHF 890.- /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

### 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.*

### Kontakt:

Daniel Selchow

Education & Training

[educationtraining@barkeeper-union.ch](mailto:educationtraining@barkeeper-union.ch)

+41 (0)76 540 40 88

*Sitz SBU: Swiss Barkeeper Union, Route du lac 264, CH-1787 Môtier*