

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 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
- SBU Diploma, 1 Jahr SBU-Gratismitgliedschaft
- Abonnement DRINKS CH
- Teilnahme an allen SBU - Veranstaltungen

Mindestteilnehmerzahl: 3 Personen

Bankangabe:

Kontoinhaber:

IBAN:

Nidwaldner Kantonalbank, Stansstadterstr. 54, 6371 Stans

Swiss Barkeeper Union SBU

CH91 0077 9000 1675 9410 2

*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

+41 (0)76 540 40 88

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