

Welke bieropleiding past bij jou?

Een update

De bierwereld blijft groeien, het lijkt erop dat de pilswoestijn van de jaren '80 nooit meer terug zal keren. Meer en meer mensen krijgen kennis over bier en weten wat ze wel en niet lekker vinden. Niet in de laatste plaats doordat steeds meer mensen zich scholen over bier, beroeps- of hobbymatig. Het verbaast ook niet dat er in de afgelopen jaren bieropleiders bij zijn gekomen. Tijd om een nieuwe balans op te maken en de nieuwkomers met elkaar en de oudgedienden te vergelijken.

D

De bieropleiders met inmiddels een staat van dienst zijn Biertraining.nl, die zich richt op de horeca, Bierista, die zich met name richt op de consument en StiBON, die zich richt op iedereen die interesse heeft in bier, van consument naar horecapersoneel tot (thuis)brouwer. Voor een uitgebreide vergelijking van die drie opleidingen kun je terecht op pint.nl. Wat er in de afgelopen jaren bij is gekomen, is de Online Bier Cursus van Cooking Academy, die zich richt op de consument en daarnaast is er BierTalent, dat gelieerd is aan StiBON en dat zich richt op de horeca. Als laatste is er Bierbekwaam, dat zich ook op de horeca richt en de cursist voorbereidt op het examen Certified Beer Server van Cicerone. We lopen de nieuwe opleiders stuk voor stuk langs en vergelijken ze daarna met wat er al was.

Online Bier Cursus

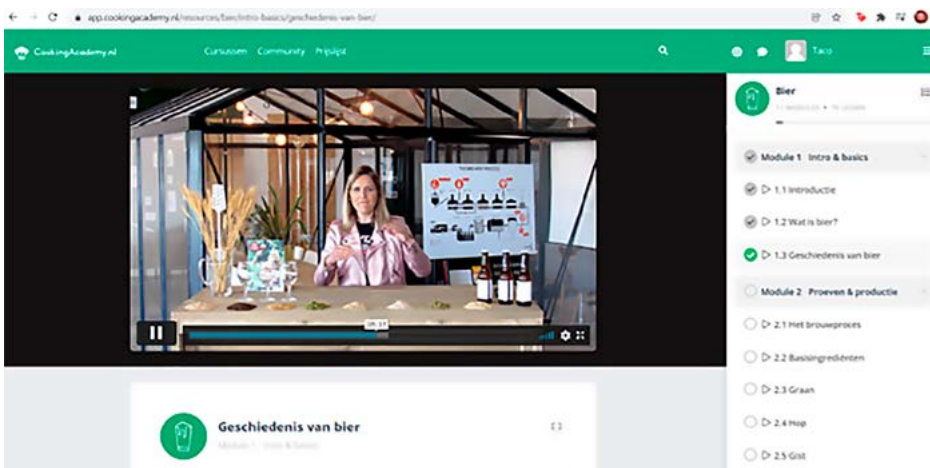
De Online Bier Cursus van Cooking Academy wordt verzorgd door Fiona de Lange, zythologe en biersommelier en bekend van de boeken Ontdek de smaak van bier, Cafés en het kookboek Bier & Spijs, dat laatste samen met chef Jo Vaessen.

Fiona presenteert de videolessen, 70 stuks, van ongeveer tien tot twaalf minuten, verdeeld over elf modules, vanachter een bureau met aankleding van bergjes mout en wat bierglazen. Soms laat ze powerpointslides met informatie en infographics zien, maar meestal zien we haar ons aanspreken.

Naast het feit dat je de lessen van Fiona kan bekijken, zijn er een aantal bijlages te downloaden: een kleine reader van acht pagina's, een A4'tje met de 24 stappen van het tappen, schenken en serveren, een proefformulier, een beer flavor wheel en een naslagwerk voor Bier & Food van zes pagina's. Er is dus geen echte dubbeling in de informatie die je krijgt. Daarnaast is er ook geen toetsing. Deze bieropleiding is namelijk bedoeld voor mensen die leren door te luisteren en intrinsiek gemotiveerd zijn. Alle informatie is een jaar lang te bekijken.

Net als de andere bieropleiders geeft Online Bier Cursus informatie over wat het product bier is, de geschiedenis, de productie, het proeven, verschillende biestijlen, het rijpen en bewaren van bier en het combineren van bier en spijs. De verschillende biestijlen worden op land van herkomst gepresenteerd. De meeste modules bestaan uit twee of drie lessen, behalve de Britse en Ierse bieren (acht lessen), de Belgische (zeven lessen) en de Duitse en Tsjechische bieren (maar liefst zeventien lessen over de Duitse biestijlen). Omdat de modules in kleine videoclips zijn opgedeeld, wordt er soms informatie gegeven waarover nog kennis ontbreekt. Dat staat dan namelijk in een andere clip. De volgorde van de lessen is niet altijd optimaal, met name niet bij de Duitse biestijlen. Het schwarzbier wordt bijvoorbeeld geïntroduceerd als een donkerstijl, terwijl de Munich donker nog niet aan bod is gekomen. Bij de Tsjechische bieren wordt de decoctiemethode genoemd, maar niet verder uitgelegd, ook niet in een andere clip.

Tekst: Taco Zuidema
Beeld: Bierbekwaam, StiBON, BierTalent,
Biertraining.nl, Taco Zuidema



Naast het feit dat de volgorde niet altijd optimaal is, zitten er soms wat storende elementen in de lessen. Een abdijbier is bijvoorbeeld niet gelijk een trappist als het binnen de muren van een klooster wordt gebrouwen, zoals Fiona beweert. Een trappistenbier wordt namelijk enkel gebrouwen door de orde der cisterciënzers en niet elk klooster is lid van die orde, terwijl daar wel bier gebrouwen kan worden. Of het voorbeeld bij glaswerk: daar worden voor het tonen van het verschil daarin twee vrijwel identieke glazen gebruikt. Online Bier Cursus geeft alle informatie die je verwacht, maar heeft dus nog wat slordigheidjes.

BierTalent

BierTalent is gestart door een drietal biersommeliers: Henri Reuchlin, Pepijn van der Waa en Bas Schampers. Het is opgezet als een StiBON-opleiding voor de horeca en heeft dus een aantal punten van de bierambassadeursopleiding van StiBON meegenomen in het concept. Een daarvan is dat de training fysiek wordt gegeven om een band te smeden tussen de deelnemers. Het idee is dat horecamedewerkers van verschillende cafés/restaurants samen de training volgen. Een ander punt is dat de docenten uit het werkveld komen, ze hebben dus allemaal horeca-ervaring.

BierTalent geeft trainingen in zes verschillende thema's die los van elkaar te volgen zijn: Lente- & zomerbieren, Klassieke & moderne biertypen, Tappen & schenken, Bier aan tafel, Brouwproces en Herfst- & winterbieren. Bij elk thema is een lesboek beschikbaar met daarin informatie én oefeningen. Er is bewust voor gekozen om de theorie niet te toetsen; BierTalent wil de cursisten juist het geleerde laten toepassen op hun collega's. Daarmee wordt kennis gedeeld én beklift het geleerde beter.

De trainingen en de lesboeken hebben een theoretisch gedeelte en een deel dat vertaalt naar de praktijk. Zo worden er rollenspelen gespeeld en wordt geoefend met bijvoorbeeld het proeven van bieren. Omdat dit stap voor stap in de lesboeken staat beschreven, kan de cursist dit ook met zijn of haar collega's oefenen. Een cursist kan een training volgen op basis van interesse. De opzet is dat verschillende mensen uit een team verschillende trainingen doen en die kennis met elkaar delen.

De lesboeken hebben vrijwel allemaal eenzelfde opbouw waarbij het eerste hoofdstuk steeds hetzelfde is: de basis van de cursus wordt daarmee gelegd. Dit eerste hoofdstuk krijgen de cursisten ook al gemaïld voordat ze naar de training gaan. Daarmee kunnen ze zich inlezen in wat bier is, hoe het wordt gemaakt en hoe je proeft. Ook wordt vast aangegeven wat verantwoord drinken is. Na dat eerste hoofdstuk volgen onder andere factsheets over biertypen, quizen en bieradvies voor de gast.

BierTalent is laagdrempelig opgezet, juist voor studenten die de horeca zien als een bijbaan. De inschrijving loopt echter via de horecaondernemers: die krijgt codes om te geven aan zijn of haar personeelslid waarmee die zich kan aanmelden. Een voordeel van de opzet van BierTalent voor de horecaondernemer is dat hij/zij de kennis kan verdelen onder het team. Als er dan een personeelslid vertrekt, loopt daarmee niet gelijk alle kennis de deur uit. Een tweede voordeel is dat zo'n training als blijk van waardering kan worden ingezet, waarmee hij of zij dat (nieuwe) personeel aan zich bindt.



56 Deel 2: Het brouwproces

Deel 2: Het brouwproces 57

Kleur
Bier krijgt zijn kleur van de soort mout die is gebruikt. Mout is beverkt graan. Tijdens die bewerking wordt de mout gedroogd. Als je dat bij lage temperatuur doet blijft de kleur van het graan hetzelfde. Als je bier maakt van deze (lichte) basismout, krijgt het bier een goudgele kleur. Als je de temperatuur bij het drogen een beetje verhoogt, verkleurt het graan. Verpik het met een boterham in een broodkrooster. Je kunt het graan lichtbruin laten kleuren, of pikzwart. Net als bij het toastje verandert dan ook de kleur en smaak. In amber en dubbel zit naast basismout een deel karamelmout. In stout en porter is geroosterde mout gebruikt. Je ziet het niet alleen, je kunt het ook proeven.

Schuim
Het schuim in bier bestaat uit kleine belletjes koolzuurgas, afkomstig uit de gisting. Maar dat is niet het hele verhaal. Cola of champagne bevatten ook koolzuurgas, maar hebben geen schuimkraag. In bier blijven de koolzuurbelletjes als het ware gevangen. Dat komt omdat bier kleine hoesvelletjes erin bevat. Dat erin vormt als het ware een laagje om de koolzuurbelletjes heen, waardoor ze minder snel knappen. De eiwitten in het schuim zijn afkomstig uit de granen en de hop.

Helder of mistig
Bier is pas helder nadat je het gefilterd hebt en alle vaste deeltjes hebt verwijderd. Direct na de vergisting is bier troebel. Dat komt door zwevende eiwitdeeltjes of door gistcellen die in het bier achtergebleven zijn. Als je niet alles eruit filtert wordt het bier niet helemaal helder. Soms doet men dat bewust. Als het bier nagist op fles zetten gistcellen een beetje toegevoegde suiker om in alcohol en koolzuur. De gist zakt naar de bodem, maar je kunt het opdinken als je wilt. Het zit boordevol vitamine B.

Belletjes
De belletjes in bier ontstaan tijdens de vergisting. Gist is daarvoor verantwoordelijk. Gist is een eencellig micro-organisme, verwant aan schimmels. Het is dus levend. Gist eet suiker en zet dat om in koolzuurgas en alcohol. Dat koolzuurgas zie je als belletjes en voert als een bruisende prikkeling als je het bier proeft.

De suiker die gist nodig heeft, is afkomstig uit het graan, maar om de suiker vrij te maken is het nodig het graan eerst te mouten. De mout is dus voeding voor de gist én zorgt voor de kleur van het bier.

56 Deel 3: Kennis in de praktijk

Deel 3: Kennis in de praktijk 57

Wit versus weizen

Stap 1: Schenken

- Schenken een proefglaasje witbier en een proefglaasje weizen in.
- Begin pas samen met rukken en proeven als jij het zegt.

Stap 2: Kijken

Vraag naar wat er opvalt aan het uiterlijk van het bier. Beide bieren zijn troebel. Leg uit hoe dit komt. Vraag ook eens naar de kleur. Is het bier echt wit? Nee toch? Dit is een mooi moment om te vertellen waar de namen witbier en weizen vandaan komen.

Stap 3: Rukken

- Laat iedereen tegelijkertijd rukken aan het eerste proefglas. Alleen rukken! Nog niet proeven. Vraag nu aan je collega's om te omschrijven wat ze rukken.
- Doe hetzelfde met het 2^e proefglas.
- Waarschijnlijk krijg je over de geur van het witbier opmerkingen te horen als 'fris', 'citrusnoten', 'koriander', 'zuring'. Bij het proeven van de weizen is de kans groot dat je termen hoort als 'fruitig', 'iets knalzig', 'banaan', 'fris', 'licht zoetig'. Vertel dat het verschil voornamelijk komt door het gebruik van kruiden in traditioneel witbier. Hierbij kun je ook vertellen over het Reinheitsgebot, en dat het gebruik van kruiden in Duitsland dus niet is toegestaan.

Stap 4: Proeven

- Laat iedereen tegelijkertijd proeven van het eerste proefglas en omschrijven wat ze proeven.
- Doe hetzelfde met het 2^e proefglas.
- Waarschijnlijk krijg je over het witbier vergelijkbare reacties over de smaak, als over de geur te horen. Wellicht zegt iemand dat het bier 'erg doordrinkbaar' is. Bij weizen is de kans groot dat je woorden hoort als 'licht zoetig', 'fruitig (geel fruit)', 'zoetig', 'voordrinkbaar en doortkussend'. Het is bij de geur komt het verschil tussen deze twee bieren door het gebruik van verschillende grondstoffen.

Stap 5: Omschrijven

- Concludeer samen wat de grootste verschillen tussen witbier en weizen zijn. Over het algemeen is witbier fris en doordrinkbaar. Weizen heeft deze eigenschappen, maar is veelmondiger en voller van smaak. In weizen proef je een combinatie van witbier minder citrusnoten en een 'zoetig' fruitigheid van banaan.

Probeer samen kort en krachtig het verschil te omschrijven zoals je het aan de gast zou vertellen. Bijvoorbeeld: 'Ik heb een witbier van een lokale brouwerij, dat is lekker fris met tonen van citrus en koriander en ik heb ook een weizen van de tap. Die is ook doordrinkend maar iets veelmondiger en fruitiger. Dit bier is ook iets hoger in alcohol 5% versus 6%'.

Een spieken?
Bekijk de factsheet van witbier op pagina 38.

Een spieken?
Bekijk de factsheet van weizen op pagina 39.

Stap 6: Verdienen

- Door nog eens bewust te proeven, en jullie gezamenlijke conclusies te bevestigen, blijft de zojuist opgedane kennis extra goed hangen. Je staat met nog meer zelfvertrouwen aan tafel op het moment dat je de volgende gast adviseert over wit en weizen.
- Dit moment geeft jou ook nog de kans om je BierTalent nog eens extra te laten stralen door meer te vertellen over het Reinheitsgebot of het ontbreken in witbier.



Bierbekwaam, Ivo Thijssen, Biersommelier en trainer

Bierbekwaam

Bierbekwaam is opgezet door biersommelier en Certified Cicerone Ivo Thijssen om meer bierbewustzijn te creëren bij consumenten en horecaprofessionals. De trainingen zijn fysiek, waarbij er altijd een koppeling tussen theorie en praktijk wordt gelegd.

Het theoretische deel van de training is erop gericht om de cursist voor te bereiden op het Cicerone Certified Beer Server-examen. Het praktische deel is bedoeld om de cursist voor te bereiden op klantcontact, het verkopen van bier en het oplossen van mogelijke problemen achter de bar. De training geeft geen koetjes en kalfjes, maar is gericht op het verkopen van bier.

De opzet van de training is dat de cursist in twee dagen (met een tussenperiode van twee weken) wordt klaargestoomd voor het examen én de praktijk. De eerste dag gaat met name over de theorie uit het lesboek: dat beslaat zo'n 60 pagina's aan informatie.



De Bieramide van Maslow (Bierbekwaam)

De onderwerpen zijn gericht op horecapersoneel: Bierbeleving, Adviseren en verkopen, Bierbehandeling, Bier serveren, Glaswerk en onderhoud, Ingrediënten, Smaken en proeven, Bierstijlen en Wet- en regelgeving. Wat er lijkt te missen in de theorie is kennis over het brouwproces, maar dat is bewust gedaan, omdat dat onderdeel niet in het Cicerone Certified Beer Server-examen zit.

Dat de tweede dag van de cursus pas twee weken later is, heeft ermee te maken dat de cursist de tijd krijgt om het boek te lezen, te leren en te oefenen. Elk hoofdstuk heeft een sneltoets om de cursist te helpen om de belangrijkste informatie uit de tekst te halen.

Bierbekwaam raadt de cursisten ook aan om het examen gelijk na de tweede trainingsdag te maken, omdat de informatie dan nog vers in het hoofd zit. Voor dat examen krijgt de cursist maar 30 minuten de tijd om 60 multiplechoicevragen te beantwoorden.

De tweede trainingsdag ligt de focus op het praktische deel: tappen, proeven en rollenspellen over verkopen en klantgesprekken. Het doel daarbij is om de cursist zekerder achter de bar te laten staan. Daarom worden er ook bieren geproefd, zodat de horecaprofessional de gast goed kan adviseren.

Dat is ook waarom ingrediënten van bier wel worden getoetst: kennis over de mout, hop en gist is nodig om de bierdrinker het juiste advies te geven. Het huiswerk na de tweede trainingsdag is dan ook om met het team de hele bierkaart te proeven: na sluiting een bier proeven, analyseren en bespreken. Na een paar maanden proeven, begrijpt de horecaprofessional wat hij serveert. Alle facetten uit de theorie worden in de training gekoppeld aan de reis van het bier van graan tot glas. De ingrediënten, de brouwerij, het transport, taps instellen, het juiste glaswerk, kijken naar de gast; alles om de bierbeleving voor verschillende typen bierdrinkers met verschillende wensen te creëren.

Belangrijk daarbij is persoonlijke aandacht, maar ook manieren om te upsellen en cross-sellen. Ook is er aandacht voor de wettelijke eisen van het verantwoord alcoholgebruik. De beschonken gast geen bier meer schenken, hoort voor Bierbekwaam ook bij de bierbeleving. Het merk is niet voor niets een onderdeel van Bierbewustzijn.

Oud is ook vernieuwd

Voordat we de nieuwe opleiders met de 'oude' kunnen vergelijken, moeten we eerst even de feiten aanvullen. De tijd heeft ook voor hen niet stilgestaan, ondanks, of dankzij de coronapandemie. Online trainingen van Biertraining.nl en Bierista konden gewoon doorgang vinden, fysieke trainingen zoals die van StIBON, BierTalent en Bierbekwaam hebben de afgelopen twee jaar in coronatijd vrijwel stilgelegd. De horeca had wel andere problemen aan het hoofd dan personeel meer bierkennis geven.

StiBONline

De fysieke lessen van StiBON zijn in coronatijd verplaatst naar het wereldwijde web. De bierliefhebbers die zich hadden aangemeld voor StiBON konden daarmee door bij StiBONline. De fysieke lessen verplaatsten zich naar een Teams-omgeving waar echt les werd gegeven, met oefeningen en interactie. De cursisten kregen vragen gesteld en ze moesten dus wel goed opletten. Ook het proeven ging door, doordat de cursisten een proefpakket konden bestellen voor bij de lessen.

Ondanks dat de fysieke lessen nu weer plaatsvinden, wordt StiBONline in de lucht gehouden. Stel dat er onverhoopt weer een lockdown komt, dan kan StiBON gewoon door. Daarnaast kan het zijn dat er cursisten fysieke lessen missen, die kunnen ze dan online inhalen.

Biertraining.nl

Nu de wereld weer opengaat, zijn er ook lessen van Biertraining.nl juist fysiek te volgen. Sterker nog, er zijn opties bij gekomen. De originele biertraining online is wat in prijs verhoogd, naar € 74,95. Als je daar een bierpakket bij wilt om ook thuis te proeven, is de prijs € 99,95. Daarnaast zijn er praktijkdagen om met name het proeven en beschrijven van bieren te oefenen. Ook wordt er de theoretisch kennis opgehaald met quizen en interactie met de deelnemers. Die dag komt er iemand van het SVH fysiek het examen afnemen: 36 meerkeuzevragen waarvan zes waarbij er geroken en geproefd moet worden.

Daarvoor worden er vier bieren geschonken bij het examen. De theorievragen zijn gebaseerd op de kennis uit de online cursus.

Een andere optie is dat Biertraining.nl nu ook abonnementen aanbiedt voor haar trainingen, waarbij de horecaondernemer op de site een eigen bedrijfsomgeving krijgt, met onbeperkte licenties. Er zijn drie soorten abonnementen waarbij de ondernemer voor een bepaald bedrag een jaarcontract afsluit.

Abonnement Enkel kost € 40 per maand waarbij alle medewerkers in dat jaar onbeperkt toegang hebben tot de online opleiding. Dubbel kost € 75 per maand; de ondernemer krijgt er in dat jaar dan een op maat gemaakte training van twee uur bij in zijn/haar horecazaak. Bij abonnement Tripel, € 100 per maand, duurt die training vier uur, en krijgt hij/zij 10% korting op SVH-trajecten.

Bierista

Ook Bierista heeft niet stilgezeten. Voor de cursisten die hun Bierista-diploma hebben behaald, zijn er gratis speedcourses te doen over bepaalde brouwerijen, bierstijlen of over een jaar in bier. Tot nu toe zijn er 21 speedcourses over bijvoorbeeld brouwers als Hertog Jan, Uiltje, vandeStreek, Lagunitas en andere.

Daarnaast zijn er extra online opleidingen te bestellen, zoals een proefcursus, die zich dus richt op het proeven van bier. Qua theorie is dit een opstap in de richting van de Bierista Bieropleiding.

De nummer 1 in bieropleidingen

Home Opleidingen Nieuws Masterclasses Agenda Contact Inschrijven

Upcoming Events

MEI 3 18:30/22:30 LES 10: BIER AAN TAFEL / BIER IN DE KEUKEN

MEI 9 18:30/22:30 LES 8: BIERBEHANDELING EN OPSLAG.

MEI 9 18:30/22:30 LES 8: BIERBEHANDELING EN OPSLAG.

“Een bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand!”

OPLEIDINGEN

Wil je meer weten over bier, voor je werk of je plezier? Dan zijn de StiBON bieropleidingen de perfecte keuze. Naast het overdragen van theoretische kennis

Welkom op BIERTRAINING.NL

De vraag: Wat is het verschil tussen een abdijbier en een trappistenbier?

Daarnaast is er de training Bier & Spijs, die gekoppeld is aan de Bier Butler-app. Voor het mbo heeft Bierista het Bierkennis-programma ontwikkeld. Dat is een serie lessen gebaseerd op de Bierista Bieropleiding, waardoor mbo-studenten met bierkennis de praktijk in gaan.

Nog meer kennis

Een aantal opleiders biedt naast de genoemde opleidingen/cursussen verdiepende trainingen aan. StiBON biedt een niveau 2 aan (twaalf lessen theorie en proeven), bij het halen daarvan ben je gekwalificeerd om je aan te melden voor het International Diplom Biersommelier in Obertrum. Biertraining.nl is met SVH de cursus Bier 2 aan het ontwikkelen, waarbij SVH de onderdelen bepaalt en de examens maakt en Biertraining.nl daarop de lessen maakt.

MEESTER IN BIER

Zoek op bier...

Bestel de Bierista® Bieropleiding

★★★★★ | Bestel de Bierista® Bieropleiding voor maar €125,-

TOT FOODPAIRING

Deze training is met name gericht op de horeca, waarbij er vooral praktische vaardigheden worden onderwezen, zoals bierbehandeling, tappen en schenken en klantadvies. Bierbewustzijn heeft een verdiepende cursus die je voorbereidt op het Certified Cicerone-examen, het tweede niveau van Cicerone.

Vergelijken

Er zijn twee duidelijke groepen te zien in de bieropleiders in Nederland: zij die zich richten op de horeca, en zij die een bredere doelgroep hebben. Als we de horecatrainers vergelijken, dan zien we dat Biertraining.nl en Bierbekwaam hun trainingen hebben gebaseerd op een examen van een andere partij: SVH of Cicerone. Het SVH-examen heeft een praktijkgedeelte in het examen, Cicerone heeft dat niet, maar Bierbekwaam biedt wel een praktijkgedeelte aan. De opleiders verschillen dus niet zo veel van elkaar, ook niet qua prijs. Beide richten zich op medewerkers van één horecazaak. BierTalent verschilt van de andere twee horecatrainers. Daar is de training niet gericht op een team van één horecazaak, maar is de bedoeling dat de kennis gedeeld gaat worden. De training is daarom in zessen opgesplitst. Een ander verschil is dat BierTalent de theorie niet toetst, maar gericht is op oefenen in en voor de praktijk.

Bij de opleiders die zich richten op een bredere doelgroep zie je een verschil in hoe de training wordt aangeboden. Online Bier Cursus en Bierista geven online trainingen, StiBON met name fysiek. Dat geeft een groot verschil in de prijs en wat je ervoor krijgt. Omdat StiBON en Bierista al eerder uitgebreid zijn vergeleken (zie artikel op pint.nl), kijken we nu alleen naar Online Bier Cursus en Bierista.

De twee online biertrainers zitten qua prijs in elkaars buurt, qua aanbod verschillen ze echter. Biercursus Online heeft weinig ondersteunend materiaal, biedt veel videolessen met dezelfde docent die op eenzelfde manier haar les geeft. Bierista is gevarieerder in hoe ze haar kennis aanbiedt en wie de lessen verzorgt. Daarnaast geeft Bierista een toets aan het eind waarmee de cursist een certificaat kan krijgen. Ook wordt de cursist onderdeel van de community van Bierista's die op de site bieren kunnen recenseren.

Conclusie

Welke biertraining nu het beste is, hangt voor een groot deel af van het doel dat de bierliefhebber of horecaprofessional ermee heeft. Biertraining.nl, Bierbekwaam en StiBON geven een basis voor een erkend diploma. Biertraining.nl, Bierbekwaam en BierTalent willen de horecaprofessionals een stevige bierkennis meegeven voor achter de toeg, ieder op hun eigen manier. Online Bier Cursus en Bierista geven de bierliefhebber meer kennis over het product bier, waarbij Bierista een platform biedt om die kennis te etaleren. Bierliefhebber: geef jezelf dus een duidelijk doel voor een biertraining, en je weet welke het beste bij je past.



BierTalent informeert over zuur bier

	Prijs	Duur	Fysiek/Online	Toetsing	Proeven	Theorie
Biertraining.nl	€ 74,95 (incl. btw)	7 uur	Online	Ja, met certificaat	Ja, voor € 25,- extra.	Per sectie film en tekst
Biertraining.nl	€ 325,- (incl. BTW)	4 uur	Fysiek, aanvullend op online cursus	Ja, via SVH	Ja, met medecursisten	In de online cursus
BierTalent	€ 70 per training (excl. btw)*	2,5 uur per training	Fysiek	Nee	Ja, met medecursisten	Lesboek per training*
Online Bier Cursus	€ 119	> 5 uur	Online	Nee	Nee	Reader van 8 pagina's
Bierista	€ 125	8 uur	Online	Ja, theorie. Online. Met certificaat	12 bieren, alleen thuis (apart te bestellen)	Online, alleen tijdens cursustijd
Bierbekwaam 1	€ 450 (incl. examen) ^o	20 uur ^o	Fysiek, 2 dagen	Ja, online, alleen theorie. Cicerone Certified Beer Server-diploma	8 bieren, met medecursist	Fysiek lesboek
StiBON 1 Bierambassadeur	€ 556,40 (excl. btw)	6 x 4 uur	Fysiek, 6 avonden	Ja, fysiek. Theorie en proeven. Met diploma	6 x 6 bieren, met medecursisten	Fysiek lesboek

* BierTalent heeft zes losse trainingen (thema's) die een horecamedewerker zelf of samen kan doen. Ze bieden een strippenkaart aan voor € 630 (excl. btw) voor 10 trainingen (dus maar 9 betalen voor 10): voor de horeca-eigenaar die verschillende medewerkers op training wil doen. Lesboekjes zijn los te bestellen voor € 19,95 per stuk.

^o Bierbekwaam biedt een training aan voor minimaal zes personen, de kosten zijn per persoon. De training duurt twee dagen van 12.00 tot 17.00 uur, waarbij nog tien uur zelfstudie wordt verwacht.