

## Diploma de Beer Sommelier

Fórmate profesionalmente en el mundo de la cerveza con expertos del sector. Aprende todo acerca de su historia, elaboración, estilo, maridajes, aplicación a la coctelería, técnicas de venta, servicio y conservación. A lo largo de este curso teórico-práctico recibirás, además una completa formación sensorial y en técnicas de cata que te permitirá distinguir y evaluar el perfil de los diferentes estilos de cervezas. El curso de Beer Sommelier te dará una formación sólida que te abrirá las puertas a un mercado específico y en alza.

### DURACIÓN

100 horas (noviembre- marzo)

### HORARIO

Lunes y martes, de 17h a 20h.

### TITULACIÓN

- **Diploma de Beer Sommelier**

*Titulación propia de ESHOB avalada por Cervecera Independiente.*

### PLAN DE ESTUDIOS

- Historia de la cerveza
- El Mercado de la cerveza
- Responsabilidad Social Corporativa
- Cerveza y Nutrición
- Cerveza y Legislación
- Análisis Sensorial de la Cerveza: Conceptos básicos de la cata de cerveza / La práctica del análisis sensorial / Vocabulario y la descripción / Detección y causas de los principales sabores
- Elaboración e ingredientes: Proceso cervecero / Lúpulo / Malta / Levadura / Taller de Homebrewing
- Mantenimiento de instalaciones
- Estilos de Cerveza: Recorrido teórico y práctico por los distintos estilos de cerveza
- Experiencia del consumidor: Vajilla y servicio / Presentación en sala / Diseño de una carta de cerveza
- Maridaje: Conceptos de maridaje / Maridajes con quesos, embutidos, etc / Creación de Menús Maridaje
- Coctelería con cerveza
- Cocina con cerveza