

eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona

CURSO 2021-2022
Formación Permanente



CURSO BEER SOMMELIER

Conviértete en un profesional dentro del sector
de la cerveza

CERVECISTAS



FORMACIÓN

Curso con el que podrás formarte profesionalmente en el mundo de la **cerveza** y adquirir las competencias necesarias para trabajar en un mercado en alza.

A lo largo de 5 meses recibirás una **completa formación sensorial** que te permitirá distinguir y evaluar diferentes cervezas gracias al conocimiento de **ingredientes**, el **proceso de elaboración** y las **técnicas de cata**.

Aprende todo acerca de su historia, elaboración, estilo, maridajes, aplicación a la coctelería, técnicas de venta, servicio y conservación.



PERIODO

5 meses, de enero a junio

Lunes y martes de 17:00 a 20:00h

Modalidad mixta: 93 horas presenciales y 7 horas online

TITULACIÓN

Titulación propia de la *Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona*, avalada por *Los Cervecistas* así como por el *Gremi d'Hotels de Barcelona* y por el *Gremi de Restauració de Barcelona*.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

- Profesionales de la restauración (camareros, jefes de sala, *maîtres*, directores de F&B)
- Profesionales vinculados al sector comercial de la cerveza (tiendas de cerveza y productos gourmet, elaboradores de cerveza, distribuidores de cerveza, departamento de importación y exportación dentro de una bodega, ventas, enoturismo, etc)
- Personas apasionadas del mundo de la cerveza que deseen ampliar sus conocimientos

No se requiere ninguna titulación anterior.

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 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 de Maridaje
- Coctelería con cerveza

