

**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 3 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

**Del 15 de noviembre de 2021 al 31 de enero de 2022** (3 meses)  
100 horas (93 presenciales y 7 online)  
Lunes de 13:30h a 20:00h  
y martes de 8:30h a 15:00h

## TITULACIÓN

Titulación propia de la *Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona*, avalada por *Los Cervevistas* 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
- Cerveza y Distribución
- 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

