



Masterbeer

SPECIALIZZAZIONE SULLA BIRRA

CORSO DI 24 ORE

**birrografia - degustare - creare
spillare - abbinamento cibo/birra**

La **birra**: uno dei prodotti più consumati e apprezzati al mondo.

Il mercato, sempre più variegato ed esigente, richiede professionisti esperti e preparati sulle materie prime, sul servizio e sulla vendita.

CALENDARIO DISPONIBILE SU:

bit.ly/CatalogoHoreca

ORARIO: 9.00-18.00

ATTESTATO: di partecipazione

QUOTA: € 600



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

horeca@aproformazione.it

telefono 0173.284.922

whatsapp 329.439.8227

store.aproformazione.it

PROGRAMMA

- Birrografia e storia della birra
- Materie prime: analisi, scelta e degustazione
- Tipologie di birra e metodi di produzione
- Tecniche di degustazione e abbinamento
- Spillatura belga
- Spillatura tedesca
- Spillatura inglese
- Servire la birra
- Miscelazione della birra
- Difetti della birra
- Aspetti nutrizionali della birra
- Pulizia e manutenzione di un impianto di spillatura
- Drink cost
- Igiene del lavoro
- Come vendere



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo 8 - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.28.49.22 - www.albaaccademia.it/horeca - horeca@aproformazione.it



WSET qualification

Le qualifiche internazionali per il mondo del vino in lingua inglese.

Alba Accademia Alberghiera è Approved Programme Provider per i primi tre livelli di qualifica:

Level 1 Award in Wines, Level 2 Award in Wines e Level 3 Award in Wines.

La formazione è erogata in lingua inglese.

INFO E PRENOTAZIONI SU:

albaaccademia.it/wset

