Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge

4a Edició
Codi: 184071
Tipologia: Curs d'especialització
Crèdits: 3.00
Idioma: Català
Data d'inici: 21/01/2019
Data darrera sessió presencial: 25/03/2019
Data de finalització: 25/03/2019

Horari: Dilluns de 17.30 a 20.30 h (7 sessions a l'Escola d'Hostaleria de Girona, una sortida a Birrart - Cervesa la Moska i dues sessions de maridatge al Restaurant La Banyeta de Palol de Revardit).
Lloc de realització: Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona
Places: 28

Preus i descomptes

Preu: 395 €

Raons per fer el curs

– Tast de més de setanta cerveses, inclosos tots els estils del món cerveser.
– La cervesa està en un moment de creixement ràpid.
– Un sector cada cop més gran i diversificat.
– Unificació i consolidació dels coneixements cervesers; aconseguir autonomia del tast.
– Regular el sistema de tast per codificar millor els estils cervesers.

Objectius

– Contribuir a la formació de futurs professionals del sector cerveser.
– Complementar la formació dels estudiants de l'entorn agroalimentari.
– Complementar la formació dels elaboradors existents.
– Introducció del món cerveser entre els botiguers, distribuïdors, bàrmans i restauradors.
– Introducció del món cerveser entre el públic interessat, professionalment o culturalment.
– Formació tècnica i empresarial del sector.
– Preparació per a qualsevol de les sortides professionals que ofereix el sector.

A qui s' adreça

– A un públic amb curiositat i ganes d'ampliar coneixements en tots els aspectes de la cervesa: tast, geografia, estils...
– A persones amants del món cerveser amb ganes de tastar novetats cerveseres.

Requisits d'admisió

Tenir més de 18 anys.

Informació relacionada

Ferran Vila, distingit com el Millor Sommelier de Catalunya 2018 (veure notícia).

Pla d'estudis

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge

INTRODUCCIÓ
– Història, orígens, evolució, actualitat, futur...

GEOGRAFIA CERVESERA

ESTILS
– Per regions/països: Pilsen, Barley wine, Stout, Lambic...
– Per sistemes d'elaboració:
Ale: Ale belga, Scotch Ale, Pale Ale, IPA
Lager: Lager internacional, Pilsener
Fermentacions espontànies

PROCESSOS D'ELABORACIÓ
– Ingredients: aigua, llúpol, malt, llevats.
– Maltatge
– Mòlta
– Maceració
– Filtratge
– Coccions
– Fermentació

MÀRQUETING CERVESER
– *On line*
– Etiquetatge
– Legislació:
Aspectes legals
Registres
– Situació actual

SANITAT I HIGIENE
– Tractament de l'aigua
– Seguretat alimentària: legislació
– Protocols de neteja i conservació: legislació

TAST
– Fitxes de tast
– Defectes de les cerveses
– Tast i descripció organolèptica

SERVEI
– Servei segons el tipus de cerveses (temperatura, copes...)
– Maridatge

– Emmagatzematge, conservació i envelliment

Titulació
Curs d'Especialització en La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge per la Fundació UdG: Innovació i Formació

Metodologia
Les sessions seran de tres hores (dilluns) de 17.30 a 20.30 h a l'Escola d'Hostaleria de Sant Narcís excepte una sessió que es durà a terme a les instal·lacions de Birrart (3 h d'elaboració) i dues al restaurant La Banyeta (3 h + 3 h de maridatge cerveser).
A cada sessió hi haurà tast de diferents estils de cervesa (entre 6 i 8 cada dia).
S'intentarà que, al llarg de tot el curs, el participant tasti aproximadament 60 cerveses (una cervesa de cada família com a mínim).
Les sessions es duran a terme a l'escola: la primera part serà teòrica (2 h) i la segona serà de tast/pràctica (1 h).

Sistema avaluació
– Prova pràctica al final del curs.
– 80% d'assistència obligatòria a les classes.

Finançament
Finançament bancari

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

– Sabadell Consumer
– CaixaBank
– Banc Santander

Quadre docent
Direcció
Ferran Vila Pujol
–Millor Sommelier de Catalunya 2018 (Associació Catalana de Sommeliers)
–President del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany
–President de l'associació gastrocultural 7 de vi.
–Director de Gin&Tonic Festival Experience Casino de Peralada
–Coelaborador de les cerveses FK-1 i Atlètica de Banyoles
–Coelaborador del cava Revardi Reserva Brut Natura
–Copropietari del restaurant La Banyeta
–Copropietari d'Assessorament, Formació i Direcció d'Empreses Vila Pujol, SL

Coordinació
Georgina Duran Moriscot
Tècnica superior en Administració i Finances.

Professorat
Josep Borrell

Mestre cerveser i propietari de la cerveseria Birrart de Sant Julià de Ramis. Marques comercials: cervesa La Moska de Girona

---

Ivan Hermosilla
–La Micro Cerveseria
–La Black Flag
–Soci i distribuïdor de marques cerveseres del moment

Josep Ramon Prats García
Cerveser i propietari de SOMA Beer

Jordi Sánchez Puig
Propietari de Lupulina i gran expert en el món del llúpol.

Pere Soriano Ribas
Propietari de The City Arms de Banyoles. Extensió universitària (DEU) en Cocteleria i Mixologia.

Ferran Vila Pujol
–Millor Sommelier de Catalunya 2018 (Associació Catalana de Sommeliers)
–President del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany
–President de l'associació gastrocultural 7 de vi.
–Director de Gin&Tonic Festival Experience Casino de Peralada
–Coelaborador de les cerveses FK-1 i Atlètica de Banyoles
–Coelaborador del cava Revardi Reserva Brut Natura
–Copropietari del restaurant La Banyeta
–Copropietari d'Assessorament, Formació i Direcció d'Empreses Vila Pujol, SL

Jaume Vila Pujol
– Copropietari del restaurant La Banyeta.
– Xef executiu del càtering La Banyeta.
– Copropietari d'Assessorament, Formació i Direcció d'Empreses Vila Pujol, SL.

---

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
Fundació UdG:
Innovació i Formació

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge

Inici curs: 21/01/2019
Data darrera sessió presencial: 25/03/2019
Fi curs: 25/03/2019
Data tancament acta avaluació: 08/04/2019

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
21/1/2019				17:30	20:30
28/1/2019				17:30	20:30
4/2/2019				17:30	20:30
11/2/2019				17:30	20:30
18/2/2019				17:30	20:30
25/2/2019				17:30	20:30
4/3/2019				17:30	20:30
11/3/2019				17:30	20:30
18/3/2019				17:30	20:30
25/3/2019				17:30	20:30