

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Llúpol, Aigua, Servei i Tast

2a Edició

Codi: 186001

Tipologia: Seminari

Crèdits: 1.00

Idioma: Català

Data d'inici: 04/02/2019

Data darrera sessió presencial: 18/02/2019

Data de finalització: 18/02/2019

Horari: Dilluns de 17.30 a 20.30 h

Lloc de realització: Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Places: 18

Preus i descomptes

Preu: 75 €

Objectius

Actualitzar coneixements pel que fa a:

- Llúpol
- Aigua/Elaboració/Llevats
- Servei i tast

A qui s' adreça

– A ex alumnes del Curs d'Especialització en Tècnic Cerveser i del Curs d'Especialització en La Cervesa: Elaboració, Màrqueting i Maridatge.

Requisits d'admissió

Haver realitzat el Curs d'Especialització en Tècnic Cerveser o el Curs d'Especialització en La Cervesa: Elaboració, Màrqueting i Maridatge.

Pla d'estudis

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Llúpol, Aigua, Serveis i Tast

· Sessió d'AIGÜES amb **Josep Ramon Prats** de **SOMA BREWERY** (4 de febrer de 2019)·

SERVEI i **TAST** especial de cerveses amb **PERE SORIANO** de **THE CITY ARMS** (11 de febrer de 2019)

LLÚPOLS amb **JORDI SÁNCHEZ** de **LA LLUPOLINA** (18 de febrer de 2019)

Titulació

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Llúpol, Aigua, Servei i Tast per la Fundació Universitat de Girona: 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.

A cada sessió hi haurà tast de diferents estils de cervesa (entre 6 i 8 cada dia).

La primera part serà teòrica (2 h) i la segona serà de tast/pràctica (1 h).

Sistema avaluació

– 80% d'assistència obligatòria a les classes.

Quadre docent

Direcció

Ferran Vila Pujol

– 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 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.

*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



La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Llúpol, Aigua, Servei i Tast

Inici curs: 04/02/2019

Data darrera sessió presencial: 18/02/2019

Fi curs: 18/02/2019

Data tancament acta avaluació: 05/03/2019

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
4/2/2019				17:30	20:30
11/2/2019				17:30	20:30
18/2/2019				17:30	20:30