Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Maridatge, Llúpols i Aigua

3a Edició
Codi: 196001
Tipologia: Seminari
Crèdits: 1.00
Idioma: Català
Data d'inici: 02/03/2020
Data de finalització: 30/03/2020

Horari: 3 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:

- Maridatge
- Llúpols
- Aigua/Elaboració/Llevats

A qui s' adreça

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

Requisits d'admisió

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: Maridatge, Llúpols i Aigua.

- **MARIDATGE** especial de cerveses amb **FERRAN VILA** del **RESTAURANT La BANYETA** (2 de març)
- **LLÚPOLS** amb **JORDI SÁNCHEZ** de **La LLUPOLINA** (16 de març)
- **La IMPORTÀNCIA de l'AIGUA** amb **Josep Ramon Prats** de **SOMA BREWERY** (30 de març)

Titulació

La Cervesa: Elaboració, Estils i Maridatge. Actualització: Maridatge, Llúpols i Aigua 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
–Sommelier del restaurant Atempo de la Fortalesa de Sant Julià de Ramis

---

Coordinació

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.

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
–Sommelier del restaurant Atempo de la Fortalesa de Sant Julià de Ramis

---

*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. Actualització: Maridatge, Llúpols i Aigua

Inici curs: 02/03/2020

Fi curs: 30/03/2020

Data tancament acta avaluació: 13/04/2020

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
2/3/2020	Per confirmar (Maridatge)			17:30	20:30
16/3/2020	Escola d'Hostaleria (Llúpols)			17:30	20:30
30/3/2020	Escola d'Hostaleria (Aigua)			17:30	20:30