

# 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'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: 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 llúpul.

---

### **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 reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

## **Entitats promotores**

Fundació Universitat de Girona: 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

<b>Data</b>	<b>Lloc</b>	<b>Inici matí</b>	<b>Fi matí</b>	<b>Inici tarda</b>	<b>Fi tarda</b>
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