

Centro Territoriale Permanente - Educazione degli Adulti

CORSO DI BIRRA

*Approfondimento Operatore di Sala-Bar
Specializzato nel servizio della birra e pub*

Programma 1° livello

- **Lunedì 26 febbraio 2007**
 - a) Storia, tradizioni e leggende.
Geografia della birra
 - b) Tipologie: chiare, ambrate e scure
- **Giovedì 1° marzo 2007**
 - a) Le materie prime, varietà di luppolo e malto. Importanza dell'acqua. Il lievito.
 - b) Fermentazione: spontanea, alta, bassa
- **Lunedì 5 marzo 2007**
 - a) La produzione. Metodo a infusione e decozione. Varie fasi della produzione
 - b) Degustazione pratica: birre a bassa fermentazione. Differenza tra pils e lager
- **Giovedì 8 marzo 2007**
 - a) Le tipologie della birra. I principali stili europei e mondiali.
 - ✳️ Legislatura italiana. Gradazione Plato e Ballino
- **Lunedì 12 marzo 2007**
 - a) I bicchieri, utilizzo e preparazione
 - b) Alta e bassa fermentazione, degustazione pratica, lager strong e scure
- **Giovedì 15 marzo 2007**
 - a) Il servizio della birra. La spina e la bottiglia. Temperatura di servizio
 - b) Degustazione: i cinque sensi
- **Lunedì 19 marzo 2007**
 - a) La degustazione. Uso delle schede. Metodi internazionali, il database personale
 - ✳️ Degustazione pratica: alta fermentazione, weisse e abbazia
- **Giovedì 22 marzo 2007**
 - Abbinamento cibo-birra. Le regole, la stesura di un menù
 - b) Degustazione pratica: cibo e birra
- **Lunedì 26 marzo 2007**
 - a) Marketing: la domanda e l'offerta, il brand, mode e tendenze, le multinazionali
 - b) Test di apprendimento e simulazione pratica
- **Giovedì 29 marzo 2007**
 - a) Homebrewing: birra fatta in casa, regole per principianti. Il brewpub.
 - b) Pratica in sala

Il corso di n. 30 ore si svolgerà dalle ore 20,00 alle ore 23,00

*Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi al
tel. 071.7911232 (C.T.P. - E.D.A.) - Sig. Mauro Soma*