

Iscrizione e Informazioni

Responsabile Italia: ARTE-BIER Stefan Grauvogl
Tel: +39 339 85 414 98
email: mail@arte-bier.de

Direttore Accademia: Dr. Wolfgang Stempf
Tel: +49 (0)89 85 805-36
eMail: stempf@doemens.org

Accademia Doemens
Stefanusstraße 8
D-82166 Gräfelfing



Appuntamenti

Annualmente si terranno due corsi uno primaverile ed uno autunnale.

Le date precise saranno indicate sul sito:
www.doemens.org

Tariffe

Corso di formazione (2 settimane): 2.450,00 €

Nelle spese sono incluse:

tutto il materiale didattico per la formazione, bevande, pranzo, escursioni e due cene per due serate. Sono escluse le spese di viaggio e di pernottamento.

Biersommelier



Destinatari

Questo corso professionale ha una durata di due settimane. E' rivolto alle seguenti categorie : professionisti del settore birrario (mastri birrai, venditori, distributori, responsabili del marketing), ai docenti delle scuole alberghiere e turistiche, ai professionisti della ristorazione improntata sulla birra. Altro gruppo destinatario sono tutti gli appassionati che vogliono intensificare le loro conoscenze sul mondo birrario.

Requisito d'ammissione

Esperienza qualificata e pluriennale nel settore birrario, gastronomico, alberghiero-turistico o buone conoscenze del settore.

Programma e obiettivi del corso

Nel corso delle 100 ore di lezione lo studente acquisirà una conoscenza approfondita delle diverse tipologie di birra, dalla produzione alla degustazione.

Le nozioni specifiche verranno ampliate attraverso esercizi pratici:

Tecnologia della produzione

- Caratteristiche ed utilizzo delle materie prime
- Tecnica e tecnologia della produzione
- Cenni storici della produzione
- Realizzazione di una cotta in un impianto pilota

Tecnica e igiene della mescita della birra

- Pulizia degli impianti di spillatura
- Impiego di gas tecnici nella mescita
- Gestione di un impianto
- Tecnologia degli impianti
- Igiene e pulizia

Formazione e degustazione

- Conoscenze fondamentali riguardo la fisiologia dei sensi
- Relazione psicologica nella valutazione delle birre



- Comunicazione delle caratteristiche sensoriali della birra
- Varietà di marchi e stili
- Gusti indesiderati della birra "off-flavour"
- Organizzazione e esecuzione di una degustazione

Altre Tematiche

- Birra e salute
- Birra e cucina
- Birra e bicchieri
- Birra e tendenze
- Birra e marketing
- Birra e legge
- Birra e fattori psicologici del consumo

Le lezioni pratiche riguardano le seguenti tematiche:

- Degustazione

La parte pratica del corso è finalizzata ad insegnare agli studenti a degustare professionalmente vari stili di birra.

Il corso trasmette inoltre l' appropriato linguaggio per la descrizione delle birre valutate.

Saranno degustate e valutate le seguenti birre:

- 1) birre tedesche bassa fermentazione (*Pils, Märzen, ecc.*)
- 2) birre tedesche alta fermentazione (*Alt, Kölsch, Weizen, ecc.*)
- 3) birre inglesi (*Porter Stout, Ales, ecc.*)
- 4) birre belghe (*Lambic, Trappiste, Witbier*)
- 5) birre doppio malto internazionali
- 6) birre speciali (*con frutta, spezie, lieviti speciali*)
- 7) birre vintage

Tirocinio Pratico

- Produzione di una birra speciale
- Spillatura e gestione del banco mescita
- Utilizzo della birra in cucina
- Preparazione di cocktail a base di birra
- Creazione di una carta o lista per la birra
- Degustazione di birra e formaggio

Informazioni più dettagliate in merito agli orari, si possono visualizzare sul ns. sito www.doemens.org sotto la rubrica Akademie/Biersommelier .

Luogo del corso e durata

Il corso ha una durata di due settimane così suddiviso:

La prima settimana si terrà presso l' Accademia Doemens a Gräfelfing nei pressi di Monaco di Baviera e si concluderà con un esame scritto il Sabato.

La seconda settimana si terrà dopo due mesi in Italia a Busco di Ponte di Piave nei pressi di Treviso. L' esame finale del Sabato concluderà il corso.

Qualifica finale

Al superamento degli esami gli studenti otterranno il Diploma della Accademia Doemens con il titolo " **Biersommelier diplomato**".

