I colori della birra: stili, caratteristiche e sapori di una delle bevande più amate dai consumatori

INIZIO CORSO: mercoledì 28 giugno 2023

durata: 6 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)

La birra è tra le bevande più antiche della storia e tra le più consumate e amate al giorno d'oggi.

Per un operatore Horeca è importante conoscere e saper muoversi con disinvoltura in questo mondo, vasto e appassionante. Il corso "I colori della birra: stili, caratteristiche e sapori di una delle bevande più amate dai consumatori" è pensato appositamente per il lavoratore del settore Food che vuole capirne di più su stili, corretta terminologia da utilizzare nella proposta al cliente e basi di abbinamento.

"I colori della birra: stili, caratteristiche e sapori di una delle bevande più amate dai consumatori" è un corso di cultura birraria in cui la degustazione attiva e guidata ha un ruolo centrale per la comprensione organolettica del prodotto.

Il corso sarà tenuto da Davide Albanese, Birraio artigiano, Sommelier di birra e vino e autore del libro "Forchetta e boccale – I migliori abbinamenti tra birre artigianali e piatti della cucina tipica del Belpaese".

Obiettivi:

• Capire cos’è la birra e come il processo produttivo incida sul gusto.
• Conoscere i principali stili, a livello gustativo e storico, e i bicchieri a loro adatti.
• Imparare quali tipologie birrarie consigliare, in base ai gusti espressi dal cliente.
• Capire come affrontare il consumatore normale, quello interessato e quello preparato.
• Imparare a usare il corretto lessico, evitando strafalcioni e luoghi comuni.
• Conoscere i più comuni difetti delle birre.
• Capire le regole base dell’abbinamento birra-cibo.
• Cercare di interpretare le tendenze degli ultimi anni

Contenuti:

1. Cos’è la birra. Come il processo incide sul gusto.
2. Stili. Breve storia e caratteristiche delle tipologie più diffuse.
3. Servizio dalla bottiglia e bicchieri corretti in base allo stile.
4. Cosa e come consigliare, in base ai gusti del cliente. (Amarezza, alcolicità, secchezza, colore e altri concetti base).
5. Come riconoscere e affrontare il consumatore interessato e quello preparato.
6. Corretto lessico da utilizzare nella proposta. Gli strafalcioni da non fare. I luoghi comuni da sfatare.
7. Gli off-flavours delle birre. Un difetto lo è sempre nel senso assoluto?
8. Come abbinare la birra secondo scheda Ais e metodo Doemens in funzione del piatto.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall’Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Mercoledì 28 giugno 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 21 giugno 2023

Destinatari:

Corso di formazione sul mondo birrario, pensato appositamente per il mondo della ristorazione e del commercio al dettaglio.