

SABEER

la Academia
de la Cerveza

Curso Sabeer Sommelier

Descripción

Convierte tu pasión por la cerveza en una actividad profesional. Sabeer Sommelier es el programa de formación más completo del mercado y al más alto nivel, con **120 catas guiadas desde tu propia casa** impartidas por docentes y profesionales del sector.

Con Sabeer Sommelier adquirirás un conocimiento exhaustivo sobre la cerveza, desde su historia hasta el ecosistema actual, con clases en directo enfocadas en técnicas de cata avanzada dominando más de 60 estilos diferentes de cerveza.

El curso también cuenta con jornadas prácticas de maridaje gastronómico, técnicas de elaboración, identificación de defectos, talleres de servicio, conservación y prescripción para que tu formación en cerveza tenga un **enfoque sensorial 100% de disfrute.**

Domina el arte de la sumillería con la metodología de Sabeer y recibe el mundo cervecero en tu casa.

Modalidad: online con fin de semana presencial (en el Aula/Museo de Sabeer en Madrid).

Duración: 150 horas

Jornadas: El curso se desarrolla durante 30 webinars de 3 horas, y tendrá lugar los todos los martes y miércoles laborables. El calendario definitivo de clases se comparte con los alumnos al comienzo del curso.

Dentro de este periodo al final del curso hay un módulo presencial intensivo de fin de semana en Madrid que no es imprescindible para completar la formación y obtener el diploma, aunque sí es recomendable y no supone un coste extra sobre el precio del curso online (excepto la parte de gastos de desplazamiento y alojamiento de los alumnos no residentes en Madrid).

Horario: de 17:00 a 20:00

Materiales del curso:

Olvidate de buscar referencias imposibles. Te enviamos una selección curada de 120 cervezas del mundo, maltas, lúpulos y copas profesionales. Tú pones la sed de aprender, nosotros ponemos todo lo demás.

- 120 cervezas
- Dos copas TEKU
- Copas de distinto diseño para prácticas de servicio
- Alimentos para maridaje



- Cuaderno de cata
- Ingredientes de la cerveza
- Acceso al Aula Virtual
- Materiales de apoyo para superar el examen
- Abridor
- Lápiz

Cervezas: Los diferentes estilos de cerveza están agrupados desde un enfoque sensorial en base a algún parámetro característico de cada uno. Esta ordenación está pensada para su mejor comprensión sensorial y no es una clasificación formal por escuelas o familias.

Cervera invitada: Cada semana, **profesionales y responsables de reconocidas cerveceras se unirán a las clases en directo** para presentar y catar en directo su cerveza seleccionada en el programa del curso.

Titulación: Durante el curso deberás de entregar prácticas escritas y superar exámenes de cada temario. Para obtener la titulación deberás presentar un proyecto final de libre selección relacionado con el sector cervecero.

PVP: 1.700 €

Fraccionamiento: Ofrecemos la posibilidad de fraccionar el pago del curso en 3 plazos sin intereses. En este caso los pagos se realizan por transferencia bancaria. Si os interesa esta modalidad poneros en contacto con nosotros en info@sabeer.es para reservar vuestra plaza.

Descuentos y becas: Existen descuentos y becas interesantes si formas parte de asociaciones del sector como ACCE, ASYCCE o Pink Bots o si ya has realizado un curso con nosotros. Para más información, poneros en contacto con nosotros en info@sabeer.es.

Nota: En el precio están incluidos los gastos de envío de los materiales necesarios para la realización del curso.



Programa:

01- ANÁLISIS SENSORIAL

- Cómo se cata una cerveza
- Parámetros sensoriales de la cerveza

02- INGREDIENTES

- Agua
- Maltas
- Lúpulos
- Levaduras
- Otros ingredientes

03- ELABORACIÓN

- Receta, ajustes del agua y maceración
- Cocción, fermentación y adición de lúpulos
- Maduración y acabado

04- HISTORIA

- De la antigüedad a la Revolución Industrial
- La cerveza en el siglo XX
- Ecosistema cervecero en el siglo XXI

05- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: AMARGOR

- Pilsen
- Bitter
- English Special Bitter
- English IPA
- Belgian IPA
- American Pale Ale
- West Coast IPA
- Doble IPA
- Triple IPA

06- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: ACIDEZ

- Lambic – Gueuze
- Oude Bruin
- Flanders Red
- Sour
- Berliner Weisse

07- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: DULZOR



- Viena
- Märzen
- Bock
- Irish Red Ale
- Wee Heavy – Scotch Ale
- Belgian Dubbel
- Sweet Stout
- Pumpkin Ale
- Faro

08- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: COLOR

- Belgian Strong Golden Ale
- Dunkel Munich
- Schwarz
- Kölsch
- English Pale Ale
- English Golden Ale

09 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: CUERPO

- Belgian Strong Ale
- Eisbock
- Dunkel Bock
- Doppelbock
- English Old Ale
- American Lager
- Imperial Stout

10- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: AFRUTADO

- Belgian Blond Ale
- Saison
- Kriek – Framboise
- Weissbier
- Steam
- NEIPA
- Fruit Ale
- Grape Ale

11- PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: ESPECIADO

- Witbier
- Barrel Aged



12 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: FUNKY

- Goose
- Farmhouse

13 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: GRANO Y TUESTE

- Helles
- Rauchbier
- Weizenbock
- Dry Stout
- English Mild
- Brown Ale
- Porter
- Baltic Porter

13 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: SENSACIÓN ALCOHÓLICA

- Belgian Tripel
- Belgian Quadrupel
- Barley Wine

14- OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

- Vino, sidra e hidromiel

15- SALUD Y CERVEZA

- Valores nutricionales – Consumo responsable

16- LEGISLACIÓN E INFORMACIÓN DE ETIQUETAS

- Información como producto alimentario

17- COMUNICACIÓN

- Vocabulario
- Comunicación verbal y no verbal

18- PRESCRIPCIÓN A CLIENTE Y CONSUMIDOR

- Recomendación por perfiles sensoriales, momentos de consumo y otros

19- CERVEZA Y GASTRONOMÍA

- Definición y claves del maridaje
- Percepción sensorial del maridaje
- Diseño teórico del maridaje
- Prácticas de maridaje

20- COCTELERÍA

- Cócteles con cerveza

21- SERVICIO



- Vajilla
- Conservación, temperatura y envases
- Servicio de botella y de barril

22 – DEFECTOS

- Identificación, origen y prevención de off flavor
- Contaminaciones y conservación

23 – INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE BARRIL

- Equipos de tiraje, limpieza y mantenimiento

24 – MÓDULO PRESENCIAL INTENSIVO (ver nota 2)

- Taller de Home brewing
- Taller de Defectos
- Servicio y mantenimiento de instalación de barril
- Taller de Maridaje

