

SABER PRO

PROGRAMA DEL CURSO

01 – WEBINAR 1

- Ingredientes y su influencia en el sabor de la cerveza
- La elaboración de la cerveza
- Técnica de cata
- Los parámetros sensoriales de la cerveza

Cata de 4 cervezas

02 – WEBINAR 2

- Pilsen y otras lagers doradas
- Lager intensas
- Cervezas de trigo
- Cervezas de abadía y trapenses

Cata de 4 cervezas

03 – WEBINAR 3

- Cervezas envejecidas en barrica
- Introducción a las cervezas artesanas
- Porter, Stout y otras oscuras
- IPAS

Cata de 4 cervezas

04 – WEBINAR 4

- Cervezas ácidas
- Maridaje
- Servicio, vajilla y conservación
- Práctica de prescripción

Cata de 4 cervezas

SABEER PRO

FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- **JORNADAS:** El curso se desarrolla durante 4 jornadas de 3 horas (total de 12 horas), y tendrá lugar en las fechas indicadas en la web.
- **MODALIDAD:** ON-LINE.
- **HORARIO:** Cada jornada tiene lugar en horario de 17:00 a 20:00
- **PRECIO*:** El precio del curso es de 285€, e incluye la asistencia a las clases, las 16 cervezas a catar, todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso (2 copas Teku, muestras de malts y lúpulos, cuaderno de cata, abridor, lápiz), y la entrega del diploma SABEER PRO.

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

- **DESCUENTOS DE GRUPO:** Si sois 5 personas o más las que queréis matricularos juntas podréis disfrutar de un descuento del 10%. Para poder beneficiaros de este descuento la reserva y el pago habrá de realizarse de todo el grupo a la vez. Para solicitar vuestro descuento escribidnos a info@sabeer.es y os ayudaremos con la matrícula. Recordad que el número de plazas del curso es limitado, por lo que os recomendamos que hagáis vuestra reserva cuanto antes.

****IMPORTANTE:** Este curso solo se realiza para personas residentes en Península y Baleares.

PROFESORES

Julio Cerezo

Director y Socio Fundador de Sabeer. Es Beer Sommelier por The Beer Academy of London y el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid, y ha recibido formación en cerveza y gastronomía en el Siebel Institute of Chicago, Le Cordon Bleu París, The Beer Academy of London, el Musée Français de la Brasserie y la Universidad de Alcalá – Escuela Superior de Cerveza y Malta. Es miembro de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta.

Alvaro Verdú

Cocinero, Beer Sommelier y Socio Director de Sabeer. Se ha formado como cocinero en Luis Irizar Sukaldaritza Eskola y es Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid y Cicerone Beer Server. Cuenta con más de 10 años de experiencia en fogones de prestigio como Horcher, El Club Allard, Da Vittorio (Italia) y Urepel entre otros, profundizando conocimientos gastronómicos en el Basque Culinary Center y de gestión en ThePowerMBA.

SABEER PRO

Verónica Biondi

Beer Sommelier y profesora en Sabeer. Grado en Ciencia de la Nutrición Humana por la Università degli Studi di Roma y Master en Desarrollo e Innovación de Alimentos por la Universidad de Barcelona. Ha seguido cursos de especialización dentro del ámbito cervecero en la Università Bocconi de Milan, la Universidad de Alicante y Sabeer. Es tenaz home brewer y miembro de Pink Boots Society.

