

# SABEER

la Academia  
de la Cerveza



## Sabeer “PRO”

### Descripción

Este curso de **Sabeer** y como **Cicerone® Learning Partner** supone tu primera inmersión en la formación especializada en cerveza.

El curso **Sabeer PRO** está diseñado para que, tanto profesionales como apasionados de la cerveza obtengan el certificado **Cicerone® Beer Server**, Anfitrión de Nivel 1.

Durante el curso entenderás la importancia de los ingredientes de la cerveza y su elaboración, aprenderás las técnicas de cata y evaluación y distinguir sabores y aromas no deseados. Conocerás las principales escuelas cerveceras mundiales a través de más de 40 estilos de cerveza diferentes con catas prácticas; y sabrás ofrecer el servicio perfecto de vajilla y temperatura para cada estilo.

**Sabeer PRO** se desarrolla mediante cuatro sesiones en directo que incluyen prácticas de cata de 16 cervezas diferentes.

**Modalidad:** online y presencial (sólo Madrid).

**Duración:** 720 minutos

### Programa:

- **Ingredientes y elaboración de cerveza**
- **Técnicas de cata**
- **Escuela belga**
- **Cervezas monacales**
- **Escuela centroeuropea**
- **Escuela británica**
- **Introducción a las cervezas artesanas**
- **Escuela americana**
- **Estilos ácidos belgas y alemanes**
- **Servicio de vajilla y conservación**
- **Prescripción de la cerveza**

**Examen Cicerone® Anfitrión Certificado en Cerveza:** Acceso al examen para la obtención del título Cicerone® Beer Server.



**Materiales del curso:**

- Dos Copas de cata TEKU
- Cuaderno de cata
- Ingredientes de la cerveza
- Acceso al Aula Virtual
- Materiales de apoyo descargables
- Abridor
- Lápiz

**Cervezas:** Se seleccionan 16 estilos de cerveza diferentes para las prácticas de cata de entre los estipulados en los obligatorios del Programa de Certificación Cicerone®.

**PVP: 295 €**

Nota: las cervezas podrán variar en cada edición según disponibilidad de mercado.

