Doemens

Da casa in parallelo alla professione

Possibile formazione avanzata fino al diploma di Biersommelier

Corso – Online

"Conoscenza di base sulla birra"





Doemens Akademie

In genere

Sia per addetti di birrifici, commercianti della Horeca o GDO, esercenti di pub e ristoranti, chef, albergatori, camerieri o semplicemente per gli appassionati - il corso online „Conoscenza di base sulla birra“ è l'introduzione perfetta al mondo brassicolo.

Spesso la formazione ed i corsi di avanzamento richiedono molto tempo. Al fine di fornire una base di conoscenza sulla birra e sulla pratica di degustazione comodamente da casa o in viaggio, la Doemens Academy ha sviluppato il corso online „Conoscenza di base sulla birra“. Attraverso la libera scelta del tempo allo studente viene trasmesso questa materia “divertendosi studiando”.

Corso online „Conoscenza di base sulla birra“

Il corso online offre ai partecipanti la flessibilità, in quanto le unità delle lezioni possono essere completate in qualsiasi momento. La conoscenza teorica di base è combinata con facili esercizi pratici da eseguire al fine di sperimentare ed implementare ciò che è stato appreso nella teoria. Viene trasmessa una conoscenza di fondo in modo divertente, giocosa e utile così come l'entusiasmo per la birra in tutte le sue sfaccettature.

Il seminario online non richiede alcuna conoscenza preliminare teorica della birra ed è quindi l'introduzione ideale all'argomento. Il corso completato con successo, insieme all'esperienza del quotidiano lavoro sul campo formano la base per poter diventare Biersommelier. Il percorso di formazione successivo si svolge in due moduli d'avanzamento.

Obiettivi

- Entusiasmo, apprezzamento e consapevolezza per il prodotto birra
  → Acquisire le conoscenze di base attraverso la comprensione delle varietà di specialità di birra e le loro rispettive particolarità
- Migliore comunicazione delle varietà e del valore birra



Benefit

- Trasferimento di conoscenze di base sulla birra
- Orario flessibile
- Unità didattiche brevi e selezionabili in modo libero
- Pratica di degustazione
- Costi contenuti senza spostamenti

Contenuto

Devono essere completate varie lezioni online.
Un'unità si compone di 20/30 minuti di teoria, incluso un esercizio pratico.

- Introduzione - cosa rende la birra così speciale?
- La storia della birra
- Materie prime
- Produzione della birra
- Valutazione sensoriale
- Vocabolario della birra
- Stili di birre tedeschi
- Stili internazionali di birre
- Conservazione della birra e Tempo Minimo di Conservazione TMC
- Cura della birra ed Impianto di spillatura
- Abbinamento di birra e pietanze
- Viaggio nel mondo della birra – e adesso?

Un facile auto-test alla fine di ogni lezione approfondisce la conoscenza e porta ad una maggiore comprensione della teoria.

Un glossario scaricabile dove sono indicate le definizioni più importanti rispetto agli stili di birra, produzione, materie prime, ecc. aiutano a comprendere meglio la materia.

Svolgimento

- Iscrizione
- Pagamento del corso
- Start → Invio dei dati di accesso
- Dodici unità di lezioni
- Test breve dopo ogni unità
- Test finale dopo dodici unità
- Possibile formazione avanzata fino al diploma di Biersommelier

Costi

Il costo per un codice d'accesso è di € 400,00 (più IVA per soggetti privati).

I dati d'accesso per il corso online sono personalizzati.

La validità dell'accesso è limitata a tre mesi in modo da completare rapidamente il corso.

Ciò contribuisce ad una miglior comprensione della tematica.

Informazioni

Iscrizione

Silvia Gioieni
Cell: +39 347 49 16 388
E-mail: gioieni@artebier.com

Contatto

Doemens Academy GmbH
Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 89 85805-0
Fax: +49 89 85805-26
doemens.org

Maggio 2024