

A Academia

A Academia de Cervejaria Doemens é uma das mais prestigiadas e antigas da Alemanha (fundada em 1895) . Este **curso intensivo de 2 semanas** a tempo inteiro foi desenhado como guia de orientação na produção de cerveja, introdução á gastronomia, assim como nas áreas das vendas, distribuição e comercialização. Este curso está vocacionado para os profissionais que ensinam em escolas de hotelaria e turismo, profissões relacionadas com o mundo da cerveja e para aqueles que já são familiarizadas com o mundo cervejeiro e desejam aperfeiçoar e completar os seus conhecimentos deste produto.

Formadores

O curso será ministrado em português por Cilene Saorin, prestigiada Sommelier de cerveja, certificada pela Doemens para ministrar os seus cursos na Europa e América. Terá ainda a participação de Mestre de cocktails (a designar) e Professor de Sistemas de Barril (a designar)



Datas e Horário

20 a 25 e de 27 a 31 de Março
Horário a tempo inteiro das
09h-13h e das 14h ás 19h e
sábado 25 das 09h ás 13h

Localização:

Ericeira Business Factory
Rua Prudêncio Franco da
Trindade, n.º 4,
2655-344 Ericeira

O curso inclui:

- √ Duração de 100h
- √ 16 degustações de mais de 100 marcas internacionais de cerveja
- √ Degustação orientada de matérias primas
- √ 4 emparelhamentos com comida
- √ Gestão e Análise sensorial
- √ Materiais de formação

- √ Taxas dos exames Parte I e Parte II
- √ Almoço e coffee break
- √ Visitas de estudo e deslocações durante as mesmas
- √ Os gastos com alojamento, peq.almoços e jantares, e viagens não estão incluídos

Os formandos que passem com êxito aos exames (parte I e parte II) receberão o título de “Diplom-Biersommelier”



Pré-requisitos para admissão:

É desejável mas não essencial ter experiência profissional na indústria cervejeira, hotelaria e turismo cervejeiro, e conhecimentos básicos de produção de cerveja.

Objectivos e conteúdos:

Durante os 100 módulos, os estudantes irão adquirir um conhecimento profundo acerca da variedade de cervejas desde a sua produção até á sua degustação. O conhecimento teórico será acompanhado de um intenso nível de trabalho prático.

Tecnologia de produção de cerveja.

- Utilização de diferentes matérias primas na elaboração da cerveja.
- Engenharia e tecnologia do mosto e da produção de cerveja.
- Antecedentes históricos e técnicas de produção de cerveja.
- Práticas e fabrico de cerveja em sistema de provas

Cerveja e tecnologia:

- Sistemas de higiene dos equipamentos em bares
- Gases técnicos usados no serviço de bebidas
- Funcionamento dos equipamentos de servir cerveja
- Engenharia dos sistemas de draft
- Higiene Industrial

Análise sensorial

- Formação base em provas de cerveja
- Contexto psicológico na avaliação de cervejas
- Comunicação das características sensoriais da cerveja



- Cervejas e estilos, cervejas regionais específicas
- Aromas da cerveja
- Organização e execução de provas de cerveja
- Cerveja e Saúde
- Cultura cervejeira e copos para cerveja
- Comida e Cerveja
- Cerveja e Tendências
- Marketing da cerveja
- Ingressos e Contabilidade de custos
- Cerveja e legislação
- A Cerveja e os factores psicológicos associados ao seu consumo

Degustação de Cervejas

- Como parte principal desta área de formação o aluno aprende a treinar os seus sentidos para distinguir os diferentes estilos de cerveja, à medida que aprende a linguagem técnica utilizada para descrever as características sensoriais das diferentes cervejas

Prova e degustação das seguintes cervejas:

- Cervejas douradas de origem alemã (Pils, Märzen, etc.)
- Principais cervejas de alta fermentação de origem alemã (Alt, Kölsch, Weizen, etc)
- Cerveja estilo inglês (Porter, Stout, Ales, etc.)
- Estilos de cervejas belgas (Lambic, Trappist, Witbier)
- Fermentação alta e baixa, cerveja Bock internacional
- Cervejas especiais (cervejas com frutas, ervas, leveduras especiais, etc..)
- Cervejas em caves
- Cervejas envelhecidas em barril

Preço e condições de pagamento:

- Preço total do curso 2.950 €
- O prazo máximo de inscrição é até 28 de Fevereiro.
- Forma de pagamento: transferência bancária da totalidade até ao dia 28 de Fevereiro de 2017.
Em caso de incumprimento dos pagamentos, a organização reserva-se ao direito de dar o lugar a outra pessoa. (para mais informações consultar o formulário de inscrição)
- Existem protocolos com unidades de alojamento locais, para os formandos deste curso.

Instituições Organizadoras:

Zymology www.zymology.com

Balavia SA www.balavia.com

Doemens Akademie www.doemens.org