

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



 Instituto de Formación Empresarial
Cámara Oficial de Comercio, Industria
y Servicios de Madrid
Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)
28043 Madrid
roman.budia@camaramadrid.es

Contáctanos
 91 538 36 67
91 538 35 14



www.camaramadrid.es

Curso de

Beer Sommelier 

Duración: 120 horas.

De febrero a junio.

Modalidad: Presencial.

Lunes, de 10:00 a 18:00 horas

Lugar: Instituto de Formación Empresarial de la Cámara Oficial de Comercio de Madrid
C/ Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)
28043 Madrid.

Plazas: Plazas limitadas. Proceso de selección.

Matriculación: El alumno formalizará su matrícula una vez confirmada su admisión tras finalizar el proceso de selección.

Precio total: 1.250 €

Matrícula: 750 €

2º Pago: 500 € (Marzo)

¿Por qué elegir formarse en el Instituto de Formación Empresarial la Cámara de Madrid?

Experiencia educativa, avalada por más de 30 años, siempre orientada al mercado laboral.

Experimentado y reconocido claustro de profesores, dedicado a favorecer el desarrollo personal y profesional.
Propuestas de formación de calidad en constante actualización, atendiendo a las necesidades de la empresa.
Metodología eminentemente práctica, basada en la utilización de técnicas de participación activa.

En la **Escuela de Hostelería** del Instituto de Formación Empresarial de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid formamos profesionales en los perfiles más demandados por el sector de la hostelería: Sumillería, Dirección de Sala, Destilados, Gestión Empresas de Hostelería, Dirección de Hoteles, Quesos, Coctelería, etc.

El **Curso de BEER SOMMELIER** se presenta como un programa formativo y de carácter profesional, en donde los alumnos recibirán una completa formación sensorial que les permitirá distinguir y evaluar el perfil de las distintas cervezas, conocer los ingredientes, el proceso de elaboración y las técnicas de cata.

Tendrán la oportunidad de degustar una gran gama de cervezas, nacionales e internacionales, representativas de los estilos cerveceros más importantes del mundo.

Completarán su preparación con el estudio de importantes conceptos como son el maridaje, el ritual de servicio, la conservación o el diseño de la carta de cervezas, todo ello de la mano los profesionales más reputados del sector.

DIRIGIDO A:

- Profesionales de la hostelería, maitres, jefes de sala y camareros.
- Profesionales de grandes cadenas y tiendas especializadas.
- Medios especializados en gastronomía y restauración.
- Cerveceros emprendedores, entusiastas y amantes de la cerveza.

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



5ª edición del Curso *Beer Sommelier*

- Historia de la cerveza
- El mercado de la cerveza
- Sostenibilidad
- Cerveza y nutrición
- Cerveza y legislación
- Proceso cervecero, ingredientes
- Taller de Homebrewing
- Análisis Sensorial de la cerveza:
 - Conceptos básicos de la cata de cerveza
 - La práctica del análisis sensorial
 - Vocabulario y la descripción
 - Detección y causas de los principales sabores
- Mantenimiento de instalaciones
- Estilos de cerveza:
 - Estudio y cata de las principales escuelas cerveceras, mundo craft, nuevas tendencias
- Servicio de cerveza:
 - Vajilla
 - Presentación en sala
 - Diseño de una carta de cervezas
- Fundamentos del negocio de la cerveza:
 - Experiencia de consumidor
 - Business plan
- Fundamentos del maridaje:
 - Conceptos de maridaje
 - Creación de menús maridaje
 - Cocina con cerveza
- Coctelería con cerveza

Instalaciones especializadas

14.000 m2 de instalaciones

Aparcamiento gratuito

Formación complementaria



eh escuela
de hostelería
de Madrid