



Kurs „Diplomovaný pivní sommelier,,

Pořádá Rodinný pivovar Chodovar ve spolupráci s BIERkulturHAUS
a Českou barmanskou asociací

Termín:

1. Část 6.-10.2.2017 Rodinný pivovar Chodovar, Pivovarská 107, Chodová Planá
2. Část 13.-17.2.2017 BIERkulturHaus, Dorfplatz 1, Obertrum, Rakousko

Obsah kurzu:

- Výroba piva a suroviny, varianty výrobních postupů vaření piva
- Gastronomie: Výčepní systémy, prezentace piva před hostem
- Prodej piva/ Marketing: pivo a zdraví, párování piva a pokrmů, pivo a pivní sklo
- Praktický úkol: Vaření vlastní várky speciálního druhu piva
- Pivní sensorika: Hodnocení, vady piva, typické a mezinárodní pivní styly, praktický test a ochutnávka
- Pivní trh, pivní trendy, perspektivy do budoucna
- Pivní rituály, Pivní archiv
- Praktické úkoly: Sestavení pivního lístku, práce v restauraci – čepování a prezentace piva
- Prohlídky pivovarů
- Kurz zakončen písemnou a praktickou zkouškou

Cena:

2500,- Euro bez DPH.

V ceně jsou zahrnuty obědy, občerstvení a nápoje v rámci kurzů, studijní materiály, návštěvy pivovarů, závěrečná zkouška, vystavení diplomu spojené s udělením titulu „Diplomovaný pivní sommelier“.

V ceně není zahrnuto ubytování (bude zajištěno za vstřícných podmínek), večere, doprava.

Komunikační a výukový jazyk: anglický

Diplomovaný pivní sommelier je světově uznávaný titul znalce piva a pivní problematiky, nejvyšší současné možné dosažené vzdělání v tomto oboru. Absolvent se stane členem Czech Beer Specialist České barmanské asociace.

Více informací a možnost přihlášení získáte na:
plevkaml@chodovar.cz nebo prokes@chodovar.cz

Uzávěrka přihlášek pro kurz: 1.9.2016

www.kiesbyes.com



www.chodovar.cz



www.cbanet.cz

