

CURSO DE BEER SOMMELIER

COMPETENCIA GENERAL: Definir cervezas que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de las mismas.

| Cualificación profesional de referencia. | CONTENIDOS FORMATIVOS: | Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados: |
|--|-----------------------------|--|
| CURSO DE BEER SOMMELIER | 1. HISTORIA DE LA CERVEZA | <ul style="list-style-type: none"> • 5020.001.8 Camarero. • 5020.002.9 Camarero de sala o jefe de rango. • 5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala. |
| | 2. EL MERCADO DE LA CERVEZA | |
| | 3. RESPONSABILIDAD SOCIAL | |
| | 4. NUTRICIÓN Y LEGISLACIÓN | |
| | 5. ANÁLISIS SENSORIAL | |
| | 6. ELABORACIÓN Y PROCESOS | |
| | 7. ESTILOS DE CERVEZAS | |
| | 8. MARIDAJE | |

| Tipo de horas | Número de horas |
|-------------------------------|-----------------|
| HORAS PRESENCIALES | 90 |
| HORAS DE TELEFORMACIÓN | 0 |
| HORAS TOTALES | 90 |

| Espacio Formativo | Superficie m ² 15 Alumnos | Superficie m ² 25 Alumnos |
|---|---|---|
| AULA POLIVALENTE SIN ORDENADORES | 30 | 50 |
| AULA POLIVALENTE CON ORDENADORES | 45 | 75 |