

PROGRAMA FORMATIVO

Cata y maridaje de cervezas

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. **Familia Profesional:** Hostelería y turismo

Área Profesional: Restauración

2. **Denominación:** Cata y maridaje de cervezas

3. **Código:** **HOTR072PO**

4. **Objetivo general:** Adquirir conocimientos sobre la cultura cervecera y diferenciar los distintos tipos de cervezas a través de análisis sensoriales así como su aplicación en la gastronomía (maridaje).

5. **Número de participantes:**
Máximo 25 participantes para cursos presenciales.

6. **Duración:**
Horas totales: 5 horas

Distribución horas:

- Presencial 5 horas

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento**

7.1. Espacio formativo:

- Aula-taller de 60 m2 mínimo para 15 alumnos (añadiendo 2m2 por cada alumno adicional).
- Pizarra
- Mesas y sillas para los alumnos
- Mesa y silla para el formador/a
- Material de aula
- Aseos y servicios higiénicos
- Iluminación, ventilación y acondicionamiento eléctrico adecuados

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso

7.2. Equipamiento:

- Barra o mostrador
- Fregadero
- Sotobanco
- Estanterías
- Vasos
- Jarras de cerveza
- Plancha
- Tostadora
- Exprimidor

- Picadora de hielo
- Microondas
- Lavavajillas, lavavasos

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. CONTENIDOS FORMATIVOS

- Conocimiento del producto (cebada, trigo, etc.)
- Funcionamiento del grupo de frío, gas, presiones, pinchadores, serpentín, grupos portátiles, etc.
- Servicio barril y caña
- Vajilla
- Diferencias: rubia, tostada, malta, etc.
- Catas y Maridaje
- Cócteles de cerveza