

Regolamento del seminario e dell'esame per il Sommelier svizzero della birra®

COOPERAZIONE ED ENTE RESPONSABILE

GastroSuisse è l'ente responsabile in tutta la Svizzera per il seminario e l'esame.

L'**Associazione svizzera delle birrerie** si assume lo svolgimento delle relative cerimonie conclusive.

DURATA, OBIETTIVI E CONTENUTI DEL SEMINARIO

Il seminario comprende 7 giorni di insegnamento con i seguenti obiettivi e contenuti.

Cultura della birra, produzione della birra, principi di analisi sensoriale

La o il partecipante

- conosce la storia della birra ed è informato/a sulla cultura della birra in Svizzera
- è in grado di descrivere il processo di birrificazione
- degusta i differenti stili di birra, li sa distinguere e descrivere, presenta proposte culinarie da abbinare

Contenuti

- Storia della birra
- Evoluzione della cultura e del mercato della birra in Svizzera
- Materie prime della birra e la loro proprietà
- Produzione della birra
- Introduzione all'analisi sensoriale, gli „off-flavours“ (difetti della birra)

Durata: 1 giorno

La varietà di birre in Svizzera

La o il partecipante

- acquisisce una panoramica del Mercato svizzero della birra
- applica in pratica i principi sulla manutenzione e conservazione professionale della birra
- degusta differenti stili di birra, li sa distinguere e descrivere, presenta proposte culinarie da abbinare

Contenuti

- Il panorama della birra in Svizzera
- La varietà di birre svizzere
- Manutenzione e conservazione della birra
- Birra alla spina e in bottiglia
- Degustazione

Durata: 1 giorno

Birre internazionali

La o il partecipante

- acquisisce una panoramica del mercato internazionale della birra
- degusta differenti stili di birra, li sa distinguere e descrivere, presenta proposte culinarie da abbinare

Contenuti

- I paesi della birra
- Germania, Austria
- Stili di birra belgi
- Stili di birra inglesi
- Stili di birra americani
- Stili di birra senza provenienza esplicita
- Degustazione

Durata: 1 giorno

Servizio e vendita della birra nella ristorazione

La o il partecipante

- conosce il ruolo del Sommelier svizzero della birra®
- consiglia attivamente e con passione la birra al cliente.

Contenuti

- Le tipologie di clienti e le loro esigenze
- Il colloquio di vendita
- Nozioni di base su scelta e uso del bicchiere
- Il bicchiere da birra corretto
- Le birre nel segmento di lusso

Durata: 1 giorno

Food Pairing con la birra

La o il partecipante

- è in grado di abbinare birra e cibi ed è aggiornato/ a su attuali calcoli dei prezzi nella ristorazione

Contenuti

- Gestire un'osteria-birreria (Gasthausbrauerei)
- Determinazione dei prezzi nella ristorazione
- Percorso sensoriale
- Cibo e birra
- Cucinare con la birra e prodotti di base della birra
- Bevande mixate con birra

Durata: 1 giorno

Marketing della birra

La o il partecipante

- sviluppa una carta delle birre che si riferisce a un determinato gruppo di clienti
- posiziona la birra nel ristorante con un piano di marketing eccezionale.

Contenuti

- L'ABC del marketing
- Un nuovo gruppo target: il consumatore di birra 3.0
- La carta delle birre
- Altri strumenti di promozione della birra
- Catalogo di idee per vendere la birra con successo

Durata: 1 giorno

Birra e società

La o il partecipante

- applica le basi giuridiche in materia di birra
- è informato/a in merito agli effetti della birra sulla salute
- conosce le leggi più importanti sul tema della birra nel diritto sulle derrate alimentari

Contenuti

- La legislazione sulle derrate alimentari in materia di birra
- Accordi dei birrifici con ristoranti
- Cifre sulla vendita di birra in Svizzera
- Fondamenti giuridici relativi ad acquisto, vendita e consumo di birra
- Vantaggi e svantaggi della birra e del consumo di birra dal punto di vista della psicologia dell'alimentazione
- I confini tra consumo di alcol normale ed eccessivo

Durata: 1 giorno

GRUPPI TARGET

Il seminario si rivolge a:

- specialisti/e della ristorazione, responsabili di ristoranti
- gestori, dirigenti
- personale di aziende di vendita e distribuzione di bevande
- persone interessate al tema della birra

RELATORI E RELATRICI

I relatori e le relatrici nel seminario intensivo **Sommelier svizzero della birra**[®] soddisfano per principio i seguenti criteri di qualifica:

- formazione come **Sommelier svizzero della birra**[®] o Sommelier di birra diplomato dell'Accademia Doemens
- attività professionale principale collegata al tema della birra o alla materia insegnata.

La decisione su eventuali eccezioni è riservata all'ente responsabile.

COSTI

Soci di GastroSuisse o dell'Associazione svizzera delle birrerie
o persone che lavorano in un'azienda associata CHF 2'100

Non soci CHF 2'700
o persone che lavorano in un'azienda non associata

Nella quota di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:

- 8 giorni di seminario, esame incluso
- documentazione completa del seminario
- pause caffè e acqua minerale durante il seminario
- pranzo Food Pairing
- degustazione di tutte le birre
- registrazione come Alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- tasse d'esame
- certificato Sommelier svizzero della birra® con pin
- cerimonia di consegna dei certificati

ESAME E PROVE D'ESAME

E' ammesso/a all'esame ogni partecipante che abbia preso parte ad almeno 6 giorni del seminario intensivo Sommelier svizzero della birra®.

Ogni partecipante deve svolgere tutte e quattro le prove d'esame come segue:

1) Prova scritta, 60 minuti

Ca. 45 - 50 domande a scelta multipla e ca. 10 domande a risposta aperta.
Il voto della prova scritta ha la valutazione doppia.

2) Prova orale, 35 minuti

Nel corso del seminario, ogni partecipante riceve il compito di elaborare una carta delle birre per un determinato esercizio gastronomico. Durante l'esame vengono poste domande riguardanti determinazione dei prezzi, scelta delle birre, stili di birra e possibilità di vendita. Inoltre il candidato / la candidata sceglie una bottiglia di birra da un determinato assortimento e ne illustra origine, produzione, stile e caratteristiche degustative, proponendo anche abbinamenti culinari adatti.
Il voto della prova orale ha la valutazione doppia.

3) Degustazione, 30 minuti

A ogni partecipante vengono serviti quattro differenti stili di birra con il compito di giudicare e descrivere le birre servendosi della scheda di degustazione che conosce e di suggerire un piatto adatto.
Il voto della degustazione ha la valutazione singola.

4) Spillatura professionale, 15 minuti

Ogni partecipante deve spillare due differenti stili di birra e spiegare il suo procedere. Durante l'esame, gli esperti pongono varie domande sulla spillatura alla spina. Il voto della spillatura ha la valutazione singola.

VOTI

Ogni prova d'esame viene valutata con un voto da 6 a 1. Sono permessi mezzi punti. Il voto finale viene espresso in decimi.

ESCLUSIONE

I/le partecipanti vengono esclusi/e dalle prove d'esame se:

- utilizzano mezzi ausiliari non autorizzati
- infrangono la disciplina dell'esame
- tentano di ingannare gli esperti

PROCEDURA IN CASO DI LEGASTENIA

I/le partecipanti con legastenia accertata hanno diritto ad un particolare adeguamento nella strutturazione dell'esame. Si tratta di adeguamenti formali. In questo caso, il/la partecipante deve esibire un documento scritto attestante la legastenia (perizia di ente riconosciuto o certificato medico). In caso di deficit di talento, conoscenze insufficienti della lingua o ansia da esame non vengono concesse misure di compensazione.

- Nelle prove scritte, il tempo concesso viene prolungato del 30 %, dopodiché il/la partecipante ha la possibilità di porre ancora domande all'esperto.
- Le prove orali restano immutate.

ESPERTI ED ESPERTE D'ESAME

I relatori e le relatrici del seminario fungono da esperti/esperte d'esame. La decisione su eccezioni è riservata all'ente responsabile.

CONDIZIONI PER SUPERARE L'ESAME

L'esame è da considerarsi superato se la media di tutti e quattro i voti delle singole prove non è inferiore al voto 4.0 e se i voti delle singole prove non sono inferiori a 3.0. La candidata / il candidato non ha diritto alla consegna della documentazione dell'esame.

Le candidate o i candidati che non avranno superato l'esame hanno diritto a ricevere informazioni sull'esame entro 30 giorni. In questo caso il/la partecipante deve rivolgersi direttamente al/la responsabile del seminario. Sono escluse le vie legali.

SORVEGLIANZA DURANTE L'ESAME

L'organizzazione dell'esame e la sorveglianza durante l'esame è compito del/la responsabile del seminario.

ATTI D'ESAME

I duplicati dei certificati vengono archiviati presso l'Associazione svizzera delle birrerie. Gli atti d'esame vengono conservati per cinque anni presso GastroSuisse. Tutti i documenti non sono accessibili a terzi.

RIPETIZIONE DELL'ESAME

Le candidate / i candidati che non avranno superato l'esame lo possono ripetere alle date d'esame pubblicate ufficialmente ogni anno. Sono da ripetere le parti dell'esame che non erano state superate.

A chi ripete l'esame viene addebitata la seguente tassa:

Soci di GastroSuisse o Associazione svizzera delle birrerie CHF 290.
Non soci di GastroSuisse o Associazione svizzera delle birrerie CHF 390.

In questa tassa sono incluse le seguenti prestazioni:

- ripetizione dell'esame
- pause caffè e acqua minerale durante l'esame
- registrazione come Alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- certificato Sommelier svizzero della birra® con pin
- cerimonia di consegna dei certificati

CERTIFICATO

Ogni candidato / candidata che avrà superato l'esame con successo riceverà un certificato attestante la qualifica di **Sommelier della birra**

- Sommelier della birra (forma maschile)
- Sommelière della birra (forma femminile)

SOMMELIER DELLA BIRRA DIPLOMATO DELL'ACCADEMIA DOEMENS

Tutti i titolari dell'attestato **Il Sommelier svizzero della birra®** sono ammessi a un corso speciale presso Doemens. Il/la partecipante usufruisce così dell'agevolazione di ottenere la qualifica di Sommelier della birra diplomato dell'Accademia Doemens in 4 giorni anziché 12.

Zurigo, ottobre 2017

GastroSuisse



Daniel C. Jung, Vice-Direttore
Responsabile Formazione professionale
e Prestazioni



Zita Langenstein
Responsabile Aggiornamento
professionale