



II
seminario
intensivo

Il Sommelier svizzero della birra®

Scoprire, degustare e vendere con successo la birra

In cooperazione con:



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Bere birra non è più un fenomeno riservato solamente a feste paesane o eventi sportivi. La birra adatta viene infatti servita sia in ristoranti e hotel di alto livello che in semplici trattorie ed osterie. I grandi e piccoli birrifici della Svizzera vantano un'offerta ricca e innovativa di specialità birrarie che meritano di essere scoperte, degustate e vendute. GastroSuisse e l'Associazione svizzera delle birrerie s'impegnano a favore di questo tema, nell'intento di accrescere la competenza birraria nella gastronomia svizzera e conferire più stile e carattere al servizio della birra. Per raggiungere questi obiettivi, sono necessari un'offerta attraente e una consulenza professionale ai clienti.

Contenuti dei seminari

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

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

La varietà di birre in Svizzera

- Il panorama della birra in Svizzera
- La varietà di birre in Svizzera
- Cura e conservazione della birra
- Birra sfusa (alla spina) e in bottiglia
- Degustazione

Birre internazionali

- I Paesi della birra
- Germania, Austria
- Stili di birra belgi, inglesi e americani
- Stili di birra senza provenienza diretta
- Degustazione

Servizio e vendita della birra nella ristorazione

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

Marketing della birra

- 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 con successo la birra

Food Pairing con la birra

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

Birra e società

- 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

Esame e certificato

- Esame scritto, 60 minuti
- Esame orale, 35 minuti
- Spillare la birra, 15 minuti
- Degustazione, 30 minuti

Dopo aver superato positivamente l'esame, i partecipanti otterranno il certificato di «Sommelier della birra®» che permette loro di accedere a condizioni facilitate all'esame di Sommelier della birra diplomato dell'Accademia Doemens.



Costi di partecipazione

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

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

Nei costi di partecipazione sono incluse le seguenti prestazioni:

- 8 giorni di seminario, incluso l'esame
- la documentazione completa del seminario
- pause caffè e acqua minerale durante il seminario
- degustazione di tutte le birre
- registrazione come alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- tasse d'esame
- certificato di «Sommelier della birra®» e un pin dell'Associazione svizzera delle birrerie
- cerimonia di consegna dei certificati

A chi si rivolge questo seminario

- gestori, dirigenti e quadri del settore alberghiero e della gastronomia
- specialisti della ristorazione, esercenti di ristoranti
- personale di aziende di vendita e distribuzione di bevande
- persone interessate al tema della birra

Avete altre domande?

GastroTicino
Formazione professionale
Via Gemmo 11
6900 Lugano

T 0041 91 961 83 11 / F 0041 91 961 83 25

info@gastroticino.ch
www.gastroticino.ch

© GastroSuisse