



Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della Birra®
Scoprire, degustare e vendere con successo la birra.

In collaborazione con:



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

GASTROTICINO

Contenuti

Produzione della birra, principi di analisi sensoriale / durata 1 giorno

Stili di birra Lager, birra analcolica

- Basi dell'analisi sensoriale
- Produzione di birra (materie prime della birra e le loro proprietà)
- Introduzione alla degustazione della birra
- Imparare a conoscere due stili, con degustazione
- Visita del birrificio

Birra alla spina e conservazione della birra / durata 1 giorno

Stili di birra Weizen, Pils, Speciale Svizzera chiara e scura, difetti della birra

- Birra alla spina, cura e conservazione (teoria e pratica)
- Stile birra: Weizen, alla spina e bottiglia (storia e produzione)
- Stile birra: Pils, Speciale Svizzera chiara e scura (storia e produzione)
- Difetto della birra «Diacetile»

Servizio e presentazione della birra nel ristorante e negli eventi / durata 1 giorno

Stili birra IPA e birre nel segmento elevato di prezzi

- Storia della birra (sviluppo storico e culturale della birra; ruolo del Sommelier/della Sommelière Svizzera della birra)
- Servizio e presentazione della birra (bicchiere corretto, servizio dalla bottiglia, gli attrezzi del Sommelier, della Sommelière, regole di base)
- Presentazione di birre (storia, produzione e degustazione di birre maturate in botti di legno)
- Presentazione di altre birre (storia, produzione e degustazione di birre India Pale Ale)

Birra e società / durata 1 giorno

- Legge sulle derrate alimentari
- Fondamenti giuridici (basi legali per l'acquisto, l'uso ed il consumo di birra; differenze cantonali, sistema sanitario svizzero, politica in materia di alcol)
- Birra e salute (vantaggi e svantaggi della birra così come del suo consumo dal punto di vista della psicologia alimentare)
- Consumo di alcol

Il mondo delle birre internazionali / durata 1 giorno

Stili birra Ales, Bock, stili tedeschi, Stout, Porter

- Introduzione nel mondo delle birre internazionali
- Stili birra Ales: belghe, inglesi, luppolate (storia e produzione)
- Stili birra Bock (storia e produzione)
- Stili di birra Tedeschi (storia e produzione)
- Stili di birra: Stout, Porter (storia e produzione)

Vendita di birra nel ristorante e negli eventi / durata 1 giorno

Stili birra Wir, birre acide, Lambic, Gose

- Vendita e comunicazione dell'offerta (vendita, mezzi di comunicazione, promozioni, pubblicità)
- Strategia Orange (posizionamento di un concetto di ristorazione, prestazioni di base, complementari e supplementari, prestazioni singole, cinque tipi di consumatori, carta della birra, legislazione, nice to have, highlight)
- Stili di birra: birre acide, Lambic, Gose (storia e produzione)
- Stili birra: Wit (storia e produzione)
- Messa in scena della birra (attizzare, flambé)

Food-Pairing con la birra / durata 1 giorno

Stili birra: bevande miscelate a base di birra / Cocktails a base di birra

- Gestire un ristorante di un birrificio (storia, costi, esigenze, ristoranti di birrifici in Svizzera)
- Calcolazione dei prezzi nel ristorante
- Percorso sensoriale (cucina, degustazione, combinazioni)
- Bevande miscelate a base di birra (mixology)
- Food-pairing, cucinare con la birra (principi base)

Esami

- Esame scritto online, 60 minuti, Esame orale, 30 minuti
- Esame sensoriale, 30 minuti, Esame pratico, 15 minuti

Costi di partecipazione	Prezzo membro GastroSuisse / Associazione Svizzera delle birrerie	Prezzo
Corso Sommelier Svizzero della Birra® / Corso Sommelière Svizzera della Birra®	CHF 2'400	CHF 3'200
* Rimborso CCNL (CHF 165 al giorno)	CHF 1'320	CHF 1'320

* Importo di sostegno CCNL

Collaboratori e collaboratrici, la cui azienda al momento della loro iscrizione ad un corso di formazione o perfezionamento è **assoggettata obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione**, possono chiedere un sussidio per corsi di formazione autorizzati. Se desiderano approfittare del sussidio, la loro iscrizione serve da base. Inviamo loro il formulario di richiesta, il quale deve essere compilato in modo completo e corretto.

Le seguenti prestazioni sono incluse nel prezzo:

- 8 giorni di seminario ed esami
- Documentazione completa del seminario
- Tutte le degustazioni
- Certificato Sommelier Svizzero della Birra / Sommelière Svizzera della Birra con pin
- Cerimonia di consegna
- Registrazione come alumni presso l'Associazione svizzera delle birrerie
- Registrazione nel gruppo di esperti dei Sommelier Svizzeri / delle Sommelière Svizzere della Birra®
- Pause caffè e acqua minerale durante il seminario

Luoghi di formazione

- Officina della Birra, Via Cademario 2, 6934 Bioggio
- GastroTicino, Formazione professionale, Via Gemmo 11, 6900 Lugano

A chi si rivolge il seminario

- Specialisti/e della ristorazione, responsabili di ristoranti
- Gerenti, quadri, collaboratori / collaboratrici della ristorazione e del settore della birra
- Collaboratori, collaboratrici nuovi/e nel settore della ristorazione
- Persone interessate al tema birra

Date

- Martedì, 27 gennaio 2026
- Mercoledì, 28 gennaio 2026
- Martedì, 3 febbraio 2026
- Mercoledì, 4 febbraio 2026
- Mercoledì, 11 febbraio 2026
- Mercoledì, 25 febbraio 2026
- Mercoledì, 4 marzo 2026
- Lunedì, 23 marzo 2026 (esame scritto online)
- Mercoledì, 25 marzo 2026 (esame pratico, orale e sensoriale. Sede: Hotelfachschule Zürich)
- Mercoledì, 20 maggio 2026 (consegna certificati. Sede: Officina della Birra, Bioggio)

Avete altre domande?

GastroSuisse
Weiterbildung

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

T 044 286 88 11

weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch/it

