



Il
seminario
specialistico

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

Contenuti

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

- Materie prime della birra e le loro proprietà
- Produzione della birra
- Introduzione all'analisi sensoriale, off-flavours
- Degustazione

La varietà svizzera della birra / durata 1 giorno

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

La varietà di birra internazionale / durata 1 giorno

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

Il servizio e la vendita della birra nel ristorante / durata 1 giorno

- Il ruolo del Sommelier svizzero della birra®
- Le tipologie di clienti e le loro necessità
- Il colloquio di vendita
- Il bicchiere da birra corretto
- Le birre nel segmento di lusso
- Nozioni di base su scelta e uso del bicchiere
- Degustazione

Food-Pairing con la birra / durata 1 giorno

- Gestire un ristorante-birreria
- Determinazione dei prezzi nella ristorazione
- Percorso sensoriale
- Le bevande miscelate a base di birra
- Accompagnamento di un menu con la birra
- Degustazione

Marketing della birra e storia / durata 1 giorno

- Marketing della birra nel ristorante
- Dal mix di marketing classico ai parametri di positioning
- La birra ha bisogno di storia
- Creare un' offerta di base e svilupparla
- Le tipologie di consumatori sull'esempio della birra
- La carta della birra, Storia della birra
- Evoluzione della cultura e del mercato della birra in Svizzera

Birra e società / durata 1 giorno

- La legislazione sulle derrate alimentari in materia di birra
- 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

- Prova scritta, 60 minuti
- Prova orale, 35 minuti
- Analisi sensoriale, 30 minuti
- Esame pratico, 15 minuti

Costi di partecipazione

Importo di sostegno CCNL

Collaboratrici e collaboratori, la cui azienda al momento della loro iscrizione ad un corso di formazione o perfezionamento è assoggettata obbligatoriamente al contratto collettivo nazionale di lavoro per il settore alberghiero e della ristorazione, possono chiedere un sostegno finanziario per corsi di formazione autorizzati. Se desiderano approfittare del sussidio, la loro iscrizione serve da base. Inviando loro il formulario di richiesta, il quale deve essere compilato in modo completo e corretto.

Fatturazione membri GastroSuisse oppure Schweizerischer Brauerei Verband (Associazione Svizzera delle Birrerie)

rispettivamente fatturazione per partecipanti che lavorano in un'azienda-membro: **CHF 2'100.00**

Rimborso CCNL dopo lo svolgimento del seminario -CHF 1'800.00

Costi di formazione effettivamente sostenuti per partecipanti aventi sussidio CCNL **CHF 300.00**

Fatturazione non membri

rispettivamente fatturazione per partecipanti che lavorano in un'azienda che non è membro: **CHF 2'800.00**

Rimborso CCNL dopo lo svolgimento del seminario -CHF 2'300.00

Costi di formazione effettivamente sostenuti per partecipanti con sussidio CCNL **CHF 500.00**

Le seguenti prestazioni sono incluse nel prezzo:

- 8 giorni di seminario, esame incluso
- 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
- tassa d'esame
- certificato di Sommelier della birra® con Pin
- cerimonia di consegna dei certificati

Sedi di svolgimento

- GastroTicino, Via Gemmo 11, 6900 Lugano
- Officina della Birra, Via Cademario, 6934 Bioggio
- GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

A chi si rivolge il seminario

- Specialisti, specialiste della ristorazione, dirigenti della ristorazione
- Gerenti e quadri della ristorazione e del settore alberghiero
- Collaboratori, collaboratrici di commercianti di bevande, birrifici e ristoranti
- Tutte le persone interessate al tema della birra

Le date

- Lunedì 18 gennaio 2021
- Martedì 19 gennaio 2021
- Martedì 16 febbraio 2021
- Mercoledì 17 febbraio 2021
- Lunedì 22 febbraio 2021
- Mercoledì 31 marzo 2021
- Lunedì 12 aprile 2021
- Venerdì 28 maggio 2021 (esame)

Cerimonia di consegna del certificato, mercoledì, 30 giugno 2021 insieme con i partecipanti della Svizzera tedesca.

Avete altre domande?

GastroSuisse ♦ Blumenfeldstrasse 20 ♦ 8046 Zürich T 0848 377 111 / F 0848 377 112
weiterbildung@gastrosuisse.ch www.gastrosuisse.ch



© GastroSuisse