CICLO DE JORNADAS DE ENOLOGÍA Y SUMILLERÍA
Masterclass: "Cervezas de ayer y de hoy: un curso completo de cervecería"

Teoría y cata. Con el experto cervecero Bob Maltman

Cámara de Comercio, 8 de julio de 2019. De 9:30 a 14:30 horas

La Cámara de Comercio y la Diputación Provincial, en el marco del Programa Impulsa Turismo, organizan un **Ciclo de Jornadas de Enología y Sumillería** con el objetivo de mejorar la capacitación de los profesionales de los sectores hostelero y turístico.

El descubrimiento de nuevas cervezas está cobrando un gran auge, por lo que el sector debe conocer las nuevas tendencias para estar a la altura de lo que demanda el mercado. Así, en esta jornada podrás formarte como experto en cervezas de la mano de **Bob Maltman**, maestro cervecero y un apasionado de la cerveza artesana.

Será un curso magistral completo de cervecería que bajo el lema "Brewing, a quiet revolution" llevará a cabo un estudio de la historia de la cerveza, mostrará cómo hacer cerveza, así como los ingredientes y equipos necesarios. A continuación, abordará el estudio de la cerveza artesana, qué es, por qué se está alcanzando tan buen nivel y se estudiarán cervezas artesanas en el mundo para finalizar con el posicionamiento y el éxito y la revolución de la cerveza artesana en España.

Porque cada cerveza es diferente, cada cerveza artesana tiene una historia detrás, aprende del mejor maestro cervecero.

Además de esta Masterclass, dentro del Ciclo de Jornadas de Enología y Sumillería, tendrán lugar las siguientes acciones, de cuyas fechas informaremos en próximas convocatorias.

- Viticultura Superior: Expresión de la variedad tempranillo según su Terruño. 4 horas y cata de tempranillos procedentes de diferentes DO
- Despensa Española: quesos y aceites. 6 horas con cata.

Dirigido a

Profesionales del sector, camareros, sumilleres y bodegueros, restauradores, enólogos, viticultores, empleados de restauración, hostelería, jefes de sala, camareros, y, en general, a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en el mundo de la cerveza.

Programa

Duración: **4 horas + cata de cervezas**

1. La historia de la cerveza
2. ¿Qué es cerveza?
3. ¿Cómo se hace la cerveza?
   - Ingredientes
   - Equipos

4. ¿Qué es cerveza artesana?
5. Cerveza artesana en el mundo
6. Cerveza artesana en España
7. Cata

Más información

La cuota de inscripción en el curso está subvencionada por la Diputación Provincial de Ciudad Real en el marco del Programa Impulsa Turismo.

Precio de la Masterclass: 60 €

AFORO LIMITADO (INSCRIPCIONES POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN)

CONVOCATORIA Y FICHA DE INSCRIPCIÓN
En página web www.camaracr.org

Área de Formación - Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real
Juana Fernández-Luengo
Teléfono: 926 27 44 44
Fax: 926 25 56 81
formacion@camaracr.org