

SZKOLENIE „AKADEMIA PIWA POZIOM 1”

Piwo to przygoda, piwo to nigdy niekończąca się historia. Wielowątkowa, zaskakująca, pozbawiona rutyny i często wypełniona emocjami. Najczęściej jedynym ograniczeniem dla piwa jest ludzka wyobraźnia. Na szczęście jej rzadko brakuje piwowarom, kiperom czy pasjonatom piwa i piwnego świata.

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNY

SZKOLENIE NA ŻĄDANIE

SYMBOL: 231 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Czego się nauczysz na kursie:

- Główne typy i style piwne,
- Surowce, ich charakterystyka, wpływ na składowe sensoryczne piwa,
- Proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa,
- Rozpoznawanie podstawowych wzorców sensorycznych piwa,
- Rozpoznawanie wybranych wzorców sensorycznych oraz wad na próbkach piwnych,
- Jak przechowywać i serwować piwa,
- Podstawy łączenie piwa z jedzeniem,
- Jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do

- Osób początkujących i posiadających wiedzę podstawową,
- Osób niezwiązanych z branżą miłośników piwa,
- Pracowników branży gastronomicznej i piwowarskiej,
- Osób wiążących swoją przyszłość z branżą gastronomiczną i piwowarską,
- Pracowników paneli sensorycznych.

Nie ma konieczności ukończenia „kursu wprowadzającego w świat piw” aby rozpocząć kurs piwowarski akademii piwa na poziomie 1.

Kurs uzupełniający wprowadzenie w tematykę piwną. Na tym etapie uczestnicy zostaną poddani weryfikacji poprzez test na daltonizm smakowy. Po nim dokonana zostanie weryfikacja zdolności sensorycznej uczestników. Na kursie uczestnicy poznają główne typy i style piw oraz ich podział na podstawie analizy sensorycznej, wykorzystującej zmysły i profesjonalne techniki degustacyjne. Poruszone zostaną tematy związane z technikami warzenia i komponowania piwa podczas procesu produkcyjnego jak i omówiony zostanie wpływ poszczególnych etapów procesu na końcowy bukiet piwa. Po zakończonym kursie uczestnicy zdobędą umiejętności opisywania i rozróżniania piw, wiedzę na temat procesu i jego wpływu na sensorykę piwa oraz łączenie piwa z jedzeniem.

Po pozytywnie zdanym egzaminie uczestnicy otrzymają certyfikat.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Weryfikacja wrażliwości sensorycznej (testy sensoryczne składają się z 4 testów w tym):
 - Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych (aby wykluczyć daltonizm smakowy),
 - Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania barw (aby wykluczyć daltonizm barw),
 - Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania zapachów,
 - Test opisowy.

Testy zostaną zakończone indywidualną oceną predyspozycji sensorycznej każdego uczestnika wraz z rekomendacjami, przesłaną do 7 dni od zakończenia testów.

W trakcie szkolenia uczestnik pozna wyniki 2 podstawowych testów na daltonizm smakowy i barw.



2. Wykłady m.in.:

- Cechy sensoryczne piwa,
- Charakterystyka aromatów i smaków,
- Terminologia cech smakowo-zapachowych piwa,
- Praca panelu degustacyjnego,
- Recepcja aromatu,
- Recepcja smaku,
- Recepcja goryczki,
- Recepcja pełni smakowej,
- Recepcja kwasu węglowego,
- Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa,
- Podstawowa wiedza na temat przebiegu konkursów piwa,
- Praca z piwem na arkuszu oceny.

3. Ćwiczenia:

- Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory wodne),
- Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory w piwie),
- Degustacja profilowa wybranych stylów,

Na kursie zde gustujesz minimum 30 piw w różnych gatunkach i stylach.

Otrzymasz materiały szkoleniowe w formie drukowanej Beer Academy Level 1 Award in Beers oraz dodatkowe materiały dydaktyczne.

Egzamin/Certyfikacja:

1. Pisemny egzamin teoretyczny - test wielokrotnego wyboru (30 pytań) w języku polskim.
2. Ocena piwa rynkowego wg arkusza.
3. Test praktyczny – identyfikacja aromatów wzorcowych i wad piwa.
4. Ocena profilowa 2 próbek piw z użyciem arkusza ocen + uwagi o piwie.

Warunki uczestnictwa w kursie:

Uczestnik musi być w wieku uprawniającym go do konsumpcji alkoholu żeby wziąć udział w degustacji, natomiast nie wyklucza to jego z uczestnictwa w kursie.

W cenę kursu wliczone są: degustacja łącznie 30 piw w różnych stylach, tapasy, woda, materiały szkoleniowe w wersji papierowej.

Osoby uczulone na pewne składniki, bądź preferujące konkretne praktyki dietetyczne, proszone są o powiadomienie o tym fakcie.

Inne: liczba miejsc ograniczona, o uczestnictwie decyduje kolejność dokonanych płatności (min. grupa 8 osób).

Czas trwania szkolenia: 15 godzin zajęć stacjonarnych

TRENER:

Ekspert w zakresie oceny towaroznawczej i sensorycznej napojów alkoholowych. Od 2005 prowadzi szkolenia z zakresu technologii i oceny sensorycznej alkoholi takich jak piwa, nalewki, wódki, destylaty, whisky. Certyfikowany piwny kiper i niezależny sędzia piwny – przez okres 5 lat praca w panelu degustacyjnym na poziomie europejskim w strukturach SABMiller, od 2021 roku posiada certyfikat „WEST2 Pass with Merit” z zakresu oceny sensorycznej wina.

TERMIN/ WYCENA:

Szkolenie na żądanie, tryb, termin i wycena do ustalenia.

ZAPYTANIA:

Zapytania o szkolenie prosimy nadsyłać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia> lub na adres: szkolenia@jsh.com.pl.

