

SZKOLENIE „AKADEMIA PIWA POZIOM 2”

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 / STACJONARNE

SZKOLENIE NA ŻĄDANIE

SYMBOL: 231 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Czego się nauczysz na kursie:

- Typy i style piwne wiedza poszerzona,
- Surowce, ich charakterystyka, wpływ na składowe sensoryczne piwa,
- Proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa,
- Proces warzenia piwa realizowany wspólnie z uczestnikami akademii piwa,
- Rozpoznawanie wielu wzorców sensorycznych oraz wad na próbkach piwnych – budowanie pamięci sensorycznej,
- Piwna podróż po różnych zakątkach świata,
- Poprawny schemat serwowania piwa,
- Łączenie piwa z jedzeniem,
- Jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji,
- Sędziowania podczas konkursów.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Dla kogo jest ten kurs?

Dla osób posiadających wiedzę podstawową oraz wiedzę na poziomie średniozaawansowanym.

- Dla niezwiązanych z branżą miłośników piwa,
- Dla pracowników branży gastronomicznej i piwowarskiej,
- Dla osób wiążących swoją przyszłość z branżą gastronomiczną i piwowarską,
- Dla pracowników paneli sensorycznych,
- Dla przyszłych sędziów konkursów piwnych.

PROGRAM SZKOLENIA:

W tym etapie (poziom 2) uczestnicy zostaną poddani procesowi sprawdzenia umiejętności rozpoznawania wybranych wzorców sensorycznych piwa jak i wybranych wad piwa w celu weryfikacji nabytych dotychczas umiejętności.

Na kursie uczestnicy poznają większość gatunków i stylów piwnych. Dokonany zostanie podział na podstawie analizy sensorycznej, wykorzystującej zmysły i profesjonalne techniki degustacyjne z uwzględnieniem miejsca pochodzenia piwa. Zagłębimy się w proces warzenia piwa i komponowania jego składników podczas profesjonalnego procesu wspólnego warzenia piwa. Dokładnie zostanie omówiony proces przygotowania składników, planowanie procesu zacierania, filtracja, gotowanie, chmielenie, chłodzenie i proces fermentacji jak i późniejszej refermentacji. Wpływ poszczególnych etapów na jakość końcową piwa. Realizowane będą warsztaty praktyczne budujące pamięć sensoryczną z wykorzystaniem ćwiczeń na próbkach, jak i degustacji profilowej piwa. Omówione zostaną podstawowe gatunki i style piwne pod kątem cech charakterystycznych związanych z procesem sędziowania podczas konkursów piwnych.

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, zbudowana pamięć sensoryczna pod kątem rozróżniania typowania gatunków i stylów piwnych, umiejętność dokonywania oceny sędziowskiej zgodnie z arkuszem ocen.

Po zdanim egzaminie otrzymasz certyfikat potwierdzający umiejętności kiperskie jak i sędziowskie.



Nie musisz posiadać certyfikatu AKADEMI PIWA POZIOM 1 aby zapisać się na KURS PIWOWARSKI AKADEMI PIWA POZIOM 2 pod warunkiem pozytywnego testu na daltonizm smakowy.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Weryfikacja wrażliwości sensorycznej (9 testów w tym):
 - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych,
 - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania barw,
 - Test weryfikujący zdolności rozpoznawania & zapamiętywania zapachów,
 - Test weryfikujący zdolności posługiwania się skalą,
 - Test szeregowania,
 - Test na zdolności wykrywania różnic między produktami,
 - Test wykrywania różnic w intensywności danego smaku,
 - Test opisowy.

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

2. Wykłady:
 - Komponowanie piwa,
 - Cechy sensoryczne piwa pod kątem poszczególnych gatunków i stylów,
 - Charakterystyczne smaki i aromaty dla poszczególnych gatunków i stylów,
 - Powtórzenie technik degustacyjnych,
 - Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa,
 - Wspólne warzenie piwa,
 - Zasady organizacji i przebiegu konkursów piwa,
 - Arkusz oceny sensorycznej,
 - Praca z piwem na arkuszu ocen wykorzystywany podczas konkursów piwnych.
3. Ćwiczenia:
 - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory wodne),
 - Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory w piwie),
 - Warzenie piwa,
 - Degustacja profilowa wybranych stylów.

Na kursie zdegustujesz minimum 50 piw w różnych gatunkach i stylach.

Otrzymasz materiały szkoleniowe w formie drukowanej Beer Academy Level 2 Award in Beers oraz dodatkowe materiały dydaktyczne.

EGZAMIN/CERTYFIKACJA:

1. Pisemny egzamin teoretyczny - test wielokrotnego wyboru (50 pytań) w języku polskim.
2. Ocena 3 piw rynkowych wg arkusza.
3. Test praktyczny – identyfikacja wad piwa.
4. Ocena profilowa 6 próbek piw z użyciem arkusza ocen + uwagi o piwie.

W cenę kursu wliczone są: degustacja łącznie 50 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 6 osób).

Czas trwania szkolenia: 28 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.

