Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	MAESTRO/A CERVECERO/A: ELABORACIÓN, TIRAJE, SERVICIO Y MARIDAJE
DURACIÓN (HORAS)	120 H
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	● TALENTO 45+ ● TALENTO JOVEN
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral. A jóvenes desempleados/as inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo.
OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE	Capacitar al alumnado para conocer en profundidad el mundo de la cerveza, identificar sus principales ingredientes y estilos, comprender y aplicar las diferentes fases de elaboración de cerveza artesanal, realizar correctamente su tiraje y servicio, desarrollar técnicas de cata y análisis sensorial y diseñar propuestas de maridaje con diferentes alimentos, adquiriendo además conocimientos básicos para desarrollar actividades profesionales.
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Cultura y conocimiento de la cerveza. 2. Ingredientes y materia prima. 3. Proceso de elaboración de la cerveza. 4. Cerveza artesanal y elaboración. 5. Tiraje y técnicas de servicio. 6. Cata y análisis sensorial. 7. Maridaje de cerveza y gastronomía.