CORSO PROFESSIONALE BIRRAIO ARTIGIANALE A LA SPEZIA

Luogo **Liguria, La Spezia**
https://www.annuncici.it/x-19673-z

L'obiettivo del corso è quello di creare una figura professionale in grado poter entrare nel mondo del lavoro con le competenze adatte.

DURATA DEL CORSO
- 350 ore di parte teorica
- fino a 480 ore di parte pratica
- Garanzia di profitto
- Possibilità di inserimenti formativi pratici nella propria regione

PROGRAMMA DIDATTICO
Modulo 1. Storia della birra
Modulo 2. Il malto
Modulo 3. Il luppolo
Modulo 4. Il lievito
Modulo 5. L'acqua
Modulo 6. La tecnologia di produzione della birra
Modulo 7. Degustazione, abbinamento e servizio della birra
Modulo 8 – oltre 100 ricette di birre artigianali
Modulo 9 – Glossario del birraio
Appendice I – Addittivi
Appendice II – Glossario del birraio

Siamo un ente di formazione professionale certificato ISO 9001:2008 e ISO 29990.
Esperienza nel campo della formazione dal 2005. Nata per creare profili realmente richiesti nel mercato del lavoro. Operiamo in tutto il territorio italiano.

COSA ASPETTI? CHIEDI INFORMAZIONI SENZA IMPEGNO SUL PROGRAMMA, COSTO E ATTESTATI RILASCIATI.

CORSO PROFESSIONALE BIRRAIO ARTIGIANALE A LA SPEZIA
https://www.annuncici.it/x-19673-z