

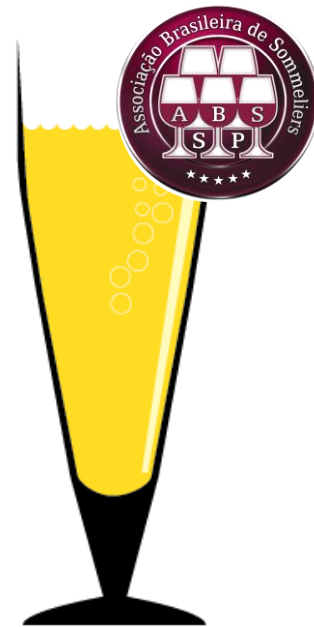
CURSO DE

SOMMELIER
DE CERVEJA

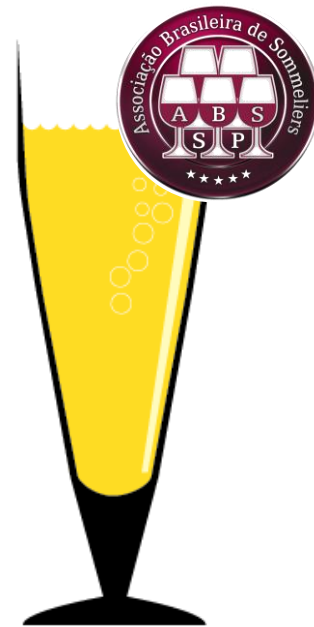
ABS-SP



- História da Cerveja
- Técnicas de Degustação
- Matérias-primas e processo de malteação
- Legislação Brasileira
- Processo de fabricação de cervejas
- Famílias de cervejas
- Estilos Alemães, Checos, Ingleses, Belgas e Americanos
- Chope
- Glassware e Serviço
- Análise Sensorial



- Defeitos Sensoriais (teórico e prático)
- Técnicas de harmonização (teórica e prática)
- Carta de Cervejas
- Curiosidades, Estatísticas
- Cerveja e Saúde
- Concursos de Cervejas
- Coquetelaria com cerveja
- Mercado de Cervejas
- Visita a uma micro-cervejaria



→ **Início**

9hs da manhã

→ **Término**

até no máximo 18hs

→ **Dias** – sempre aos **sábados**

15 e 29 de janeiro

12 e 26 de fevereiro

12 de março – **Prova teórica 1**

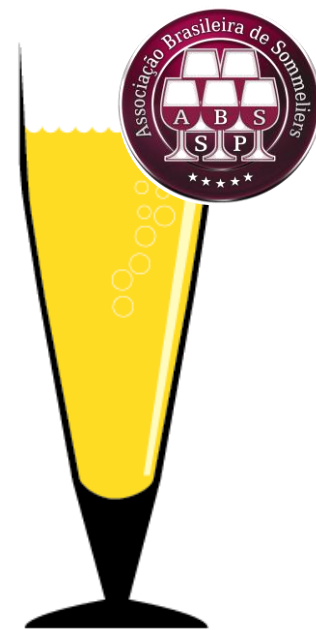
26 de março

9 e 30 de abril

7 de maio – **Prova teórica 2, Prova Prática, entrega dos trabalhos**

21 de maio – **Provas Substitutivas 1 e 2**

04 de junho – **Confraternização**



CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA

AVALIAÇÃO

3

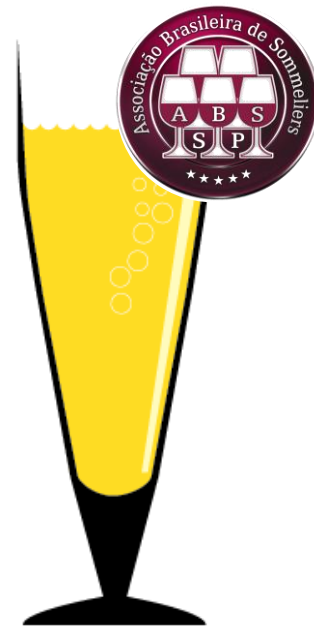
→ Média para aprovação: 5,0

- 1ª Prova teórica
- 2ª Prova teórica
- 3ª Prova (Prática)
- Trabalho Individual
- Nenhuma nota pode ser 0 (“zero”) para aprovação

FREQUÊNCIA

4

→ Frequência mínima e obrigatória de 80%



CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA

CARGA HORÁRIA

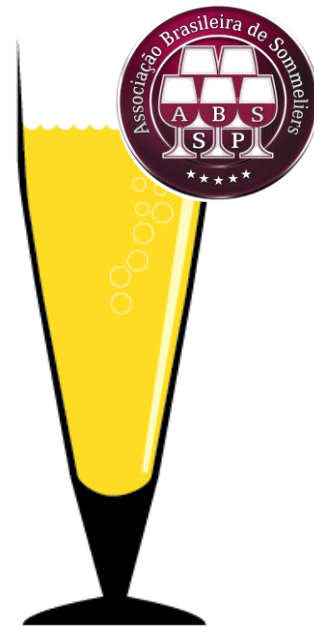
5

→ Carga horária total de 66 horas

VALOR

6

→ R\$ 1.600 podendo ser dividido em 4 vezes

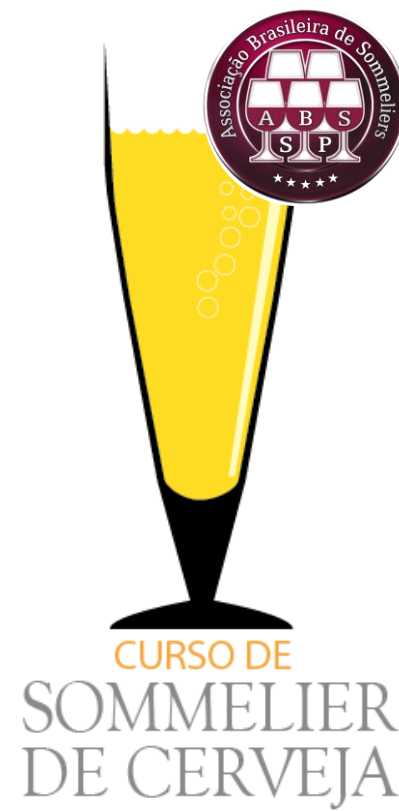


CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA



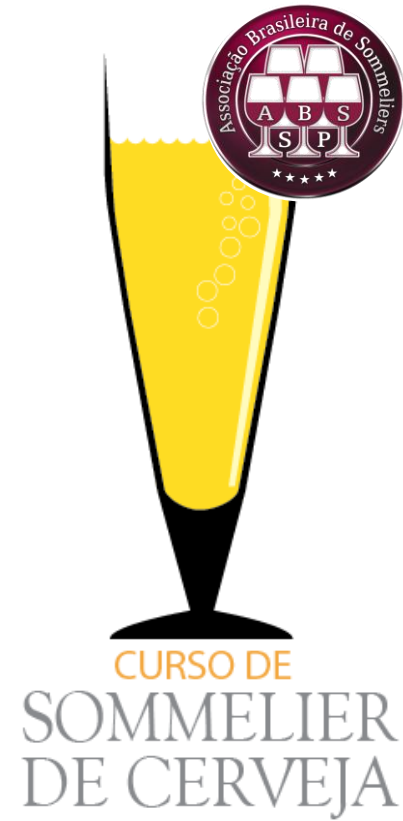
O curso Profissional de Sommelier de Cervejas da ABS-SP é o único no Brasil com a chancela da Associação Internacional de Sommelier (ASI).

A ASI é a entidade mais conceituada e respeitada no universo da sommelieria.

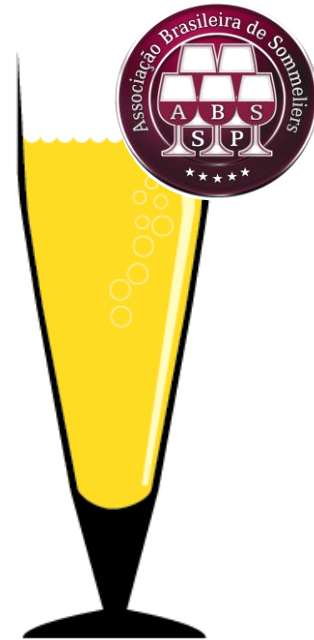


Todas as aulas serão degustados 4 rótulos que abrangerão:

- Estilos alemães
- Estilos belgas
- Estilos ingleses e escoceses
- Estilos americanos
- Estilos franceses
- Exemplos italianos
- Exemplos brasileiros
- Defeitos Sensoriais

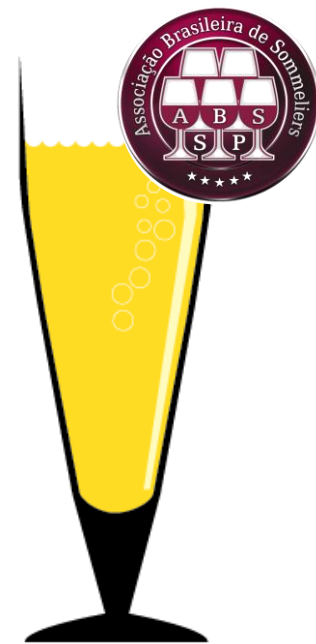


- **Larousse da Cerveja.** Ronaldo Morado, Editora Larousse, 1ª Edição, 2009.
- **Temas ausentes na Larousse:** material será adicionalmente disponibilizado.
- **Material complementar** (artigos, reportagens e outras informações) ao longo do curso.
- Lista de referências bibliográficas.



Desenvolvimento de competências para:

- Indicar e sugerir cervejas para consumo consciente e prazeroso;
- Sugerir harmonizações;
- Elaborar Cartas de Cervejas;
- Promover eventos cervejeiros realizando degustações e harmonizações;
- Difundir a cultura cervejeira no Brasil através de bares, restaurantes, hotéis, importadoras e produtores de cervejas.



Algumas notícias sobre o curso de Sommelier de Cervejas ABS-SP:

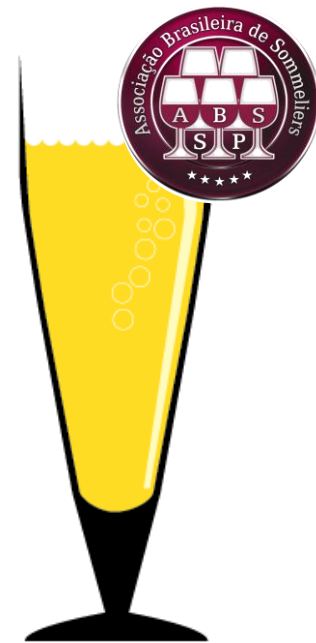
<http://www.redetv.com/Video.aspx?52,15,137155,Jornalismo,RedeTV-News,Degustar-cerveja-tambem-e-profissao>

<http://www.brejas.com.br/cervejas/forum/eventos-e-cursos/curso-de-beer-sommelier-da-abs/>

<http://allbeersbr.blogspot.com/2010/07/abs-lanca-curso-de-sommelier-de-cerveja.html>

<http://www.goronah.blog.br/2010/eventos/curso-de-beer-sommelier-da-abs>

http://www.guiadasemana.com.br/Sao_Paulo/Estilo/Noticia/Beer_sommelier.aspx?id=70182



CURSO DE
SOMMELIER
DE CERVEJA