

MODULO TUR 05 – IL PIANETA DELLE BIRRE

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore sala-bar

Titolo della UF	IL PIANETA DELLE BIRRE
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Descrive la qualità della birra attraverso l'analisi organolettica (sapendone leggere l'etichetta) e riferisce la modalità di servizio.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Riferisce correttamente sulla modalità di servizio di una birra, dalla fase di stappatura a quella del versare nell'apposito bicchierato, specifico per ciascuna tipologia di birra.

Elenca le giuste temperature per servire e conservare le diverse tipologie di birra

Descrive una birra secondo i canoni visivo, olfattivo e gustativo (analisi del colore, della schiuma, dell'olfatto, del gusto e retrogusto), compilando correttamente la scheda di degustazione proposta.

Elenca gli ingredienti e le fasi di lavorazione della birra ed i principali abbinamenti birra-cibo (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dolci)

Riferisce le caratteristiche di una birra a bassa fermentazione e ad alta fermentazione

Contenuti teorici minimi

Cenni storici e culturali sulla birra.

Le materie prime della birra, le diverse tipologie di fermentazione (alta, bassa, spontanea), le fasi e le tecnologie della lavorazione.

Gli stili birrari (pils, bock, weisse, ale, lager, stout, trappista, di abbazia, etc...) ed i principali luoghi di produzione a livello nazionale (Biella, Como, etc...) ed internazionale (Gran Bretagna, Germania, Belgio, Danimarca, Repubblica Ceca, Stati Uniti, Danimarca)

Le tecniche di degustazione (il riconoscimento della qualità di una birra: colore, schiuma, trasparenza, profumo, sapore), le prove pratiche e le visite aziendali.

I principi dell'abbinamento birra-cibo e del servizio.