

9-13 marzo
5-9 ottobre

(Da lunedì a venerdì)
Lezioni in presenza

CORSO SULLA TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA 2 EDIZIONI

Il corso, giunto alla 40^a edizione, esplora alcune tematiche e criticità della filiera della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, analisi delle materie prime e della birra, progettazione di una ricetta, analisi sensoriale. Inoltre, è previsto un intervento sulla legislazione ed etichettatura. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio - durata 5 giorni.

La quota di partecipazione è di 1.350 € (comprende colazione, pranzo a buffet e materiale didattico).

11-14 maggio

(Da lunedì a giovedì)
Lezioni in presenza
o da remoto

WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE

Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra - durata 4 giorni.

La quota di partecipazione in presenza è di 750 € (comprende colazione, pranzo a buffet e materiale didattico), online è di 600 €.

È possibile richiedere l'erogazione di corsi direttamente in azienda

Oltre i corsi programmati il CERB eroga corsi on demand in: degustazione tecnica, produzione malto, analisi materie prime, analisi birra, controllo microbiologico, ecc...

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate.



**Programma
completo**