



FORMACIÓN

VISITA GIJÓN PROFESIONAL

Curso

Tiraje de cerveza



LUNES **3** DE OCTUBRE DE 2022

LUNES **10** DE OCTUBRE DE 2022



16:30 a 18:30h



Duración: **4 horas**



C.I.F.P. Hostelería y Turismo de Gijón

P.º Begoña, 30

Destinatarios: **Profesionales de hostelería: responsables, encargados y encargadas, camareros y camareras, auxiliares de camarero/a y personal asignado al área de servicio.**

INSCRIPCIONES



Tiraje de cerveza

Contenidos

- Descripción de la maquinaria y funcionamiento del grupo de tiraje.
- Características y parámetros para el tiraje de cerveza.
- Técnica de tiraje de cerveza
- Análisis organoléptico del producto final “caña de cerveza”.
- Limpieza y mantenimiento de la maquinaria
- Cambio de barril

Formador

Pablo Ramos

Técnico Superior en Restauración en C.I.F.P Hostelería y Turismo de Gijón. Docente especializado en el área de servicio y sala desde el año 2000.