



## JORNADA GRATUÏTA PER A AGREMIATS

Saps que la bona cervesa fidelitza i que no és el mateix tirar-la que servir-la? Coneixes què és l'escuma i per què serveix? Com aconseguir-la? Amb què marida millor?

El Gremi de Restauració de Barcelona et convida a participar en la primera edició de 'Tast al Gremi', una sèrie de tastos pensats per ampliar la formació dels professionals de la restauració. Comencen aquest mes de juny amb un curs de cervesa impartit per baristes especialitzats de San Miguel, que ensenyaran a treure tot el suc a la beguda estrella de qualsevol bar.

El tast, de dues hores i mitja de duració, farà un repàs als diferents tipus de cervesa i al seu mètode d'elaboració per conèixer millor el producte i millorar l'experiència de l'usuari. A la part pràctica, els baristes explicaran com fer un bon tiratge i un bon servei i els participants ho posaran en pràctica, amb la finalitat de fidelitzar un client cada vegada amb més ganes de gaudir d'una bona cervesa.

**Adreçada a:** Responsables local, caps de sala.

Per garantir l'assistència de tots els restauradors, hem plantejat dues sessions (matí i tarda), ambdues el **dimecres 5 de juny**.

### **Opció matí:**

**Dia 05/06/2019**

**Horari matí:** 10.00 a 12.30h

### **Opció tarda:**

**Dia 05/06/2019**

**Horari tarda:** 15.00 a 17.30h

c/ Gran Via de les Corts Catalanes, 481 baixos - Barcelona  
[formacio@gremirestauracio.com](mailto:formacio@gremirestauracio.com)  
Tel. 935526585



## JORNADA GRATUÏTA PER A AGREMIATS

Per inscriure't a l'acte, envia un correu a [formacio@gmirestauracio.com](mailto:formacio@gmirestauracio.com) amb les següents dades:

Nom de l'agremiat:

Horari:

Nom i cognoms dels assistents:

Persona de contacte:

Us hi esperem a tots!

c/ Gran Via de les Corts Catalanes, 481 baixos - Barcelona  
[formacio@gmirestauracio.com](mailto:formacio@gmirestauracio.com)  
Tel. 935526585