

Calendari de tallers-xerrades gratuïts

OCTUBRE 2017

NOM DEL CURS	DURADA	DATA	HORARI	LLOC
Cocteleria	2 hores	09/10/2017	16:30 - 18:30	Aula del Gremi
Tast i tiratge de cerveses	2 hores	10/10/2017	10:00 - 12:00	Aula del Gremi
Cocteleria	2 hores	16/10/2017	16:30 - 18:30	Aula del Gremi
Tast i tiratge de cerveses	2 hores	17/10/2017	10:00 - 12:00	Aula del Gremi
Tast de vins	2 hores	24/10/2017	10:00 -12:00	Aula del Gremi
Tast de vins	2 hores	30/10/2017	16:30 - 18:30	Aula del Gremi

TAST I TIRATGE DE CERVESES

Tipologia de cerveses,
diferències, sabors i matisos
Procés d'elaboració
Degustació de diferents
tipus de cervesa
La importància d'una canya
ben tirada

COCTELERIA

Introducció a la cocteleria
Elements, útils i parament
Tipologia de cristalleria
Normes per a la preparació
dels còctels
Presentació de la beguda
i decoració
Preparació, confecció i
degustació de 3 còctels

TAST DE VINS

Coneixes les 4 claus
per gaudir del vi?
a) Com obrir-lo
b) Com servir-lo
c) Com fer el tast
d) On guardar-lo
Durant el taller
degustarem 2 vins!

INSCRIPCIONS

Envieu un correu electrònic (indicant nom i cognoms, telèfon de contacte,
correu electrònic i nom de l'empresa) a formacio@gremirestauracio.com

L'ASSISTÈNCIA ÉS GRATUÏTA