

Formação Livre • Lisboa

CERVEJA DO GRÃO AO COPO - FUNDAMENTOS, PRODUÇÃO E SERVIÇOS TÉCNICOS



Direção

Joaquim Costa Silva
p6321@ulusofona.pt

Secretariado

Natália Raileanu
f5401@ulusofona.pt

Duração

0 Anos

Créditos

8 ects

Apresentação

O curso visa abordar e transmitir conceitos técnicos sobre a produção, comercialização e serviço de cerveja, com foco na: fabricação; instalação, tratamento e cuidados com barris; higiene nas máquinas de tiragem; serviço de cerveja à pressão e em garrafa no contexto de bares, restaurantes e hotéis; incluindo aspetos logísticos e comerciais. Pretende-se responder às crescentes exigências de formação nesta área, sendo ideal para quem deseja desenvolver conhecimentos teóricos e práticos no sector.

PLANO DE ESTUDOS

1º Ano / Tronco comum

Anual

ects

Cerveja do Grão ao Copo - Fundamentos, Produção e Serviços Técnicos

8

Linha direta
para o teu futuro



963 640 100



217 515 500



info@ulusofona.pt



@u.lusofona.pt

WWW.ULUSOFONA.PT