



## *“L’Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Birra”*



**In collaborazione con: I.I.S.S. “Giovanni PENNA” di Asti**

ISTITUTO TECNICO AGRARIO - ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Località Viatosto n. 54 14100 ASTI tel. 0141/214187- fax 0141/410661

email: [atis004003@istruzione.it](mailto:atis004003@istruzione.it) pec: [atis004003@pec.istitutopennaasti.it](mailto:atis004003@pec.istitutopennaasti.it)



*organizza un*

### ***CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI BIRRA CON ESAME FINALE, RILASCIO ATTESTATO E PATENTE DI ASSAGGIATORE***

#### **PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI DEL CORSO**

Lezione	teoria	pratica	Data	ora
1° lezione	Elementi di fisiologia dei sensi: stimoli e loro percezione.	Analisi sensoriale Esame, dei sapori (dolce, salato, acido, amaro, umami)	15/10/2012	20,30 -22,30
2° lezione	L’esame sensoriale della birra: vista, olfatto, gusto, tatto. La scheda di assaggio	Esame guidato di birre con compilazione guidata della scheda descrittiva	22/10/2012	20,30 -22,30
3° lezione	Le materie prime per la produzione della birra: i principali cereali e il luppolo	Esame guidato di birre ottenute da cereali / malti / luppoli diversi	29/10/2012	20,30 -22,30
4° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 1: dal cereale al malto al mosto	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	5/11/2012	20,30 -22,30
5° lezione	La tecnologia di produzione della birra, parte 2: dal mosto alla fermentazione alla bottiglia	Esame guidato di birre con legame alla tecnologia trattata	12/11/2012	20,30 -22,30
6° lezione	I principali difetti della birra, derivanti da problemi produttivi o da errata conservazione	Esame di birre artificialmente alterate coi principali difetti	19/11/2012	20,30 -22,30
7° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 1: Germania, Repubblica Ceca, Belgio	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	26/11/2012	20,30 -22,30
8° lezione	Gli stili birrai nel mondo, parte 2: Regno Unito, Stati Uniti, i microbirrifici italiani	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	10/12/2012	20,30 -22,30
9° lezione	La conservazione, il servizio, gli abbinamenti e l’utilizzo della birra in cucina	Esame guidato di birre appartenenti a differenti stili	17/12/2012	20,30 -22,30
10° lezione	Esame teorico-pratico	Questionario a risposta multipla e degustazione di una birra	14/01/2013	20,30 -22,30

***Sede del Corso: I.I.S.S. “Giovanni PENNA” Loc. VIATOSTO n° 54 – 14100 ASTI Tel: 0141 - 214187***

**COSTO € 160,00, COMPRESIVO DI: QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE (€ 40,00),  
ASSAGGI BIRRE, DISPENSE E BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE**



**I.I.S.S. "Giovanni PENNA" di Asti**



**ONAB - Nazionale**

**PER ISCRIZIONI INVIARE IL MODULO SOTTORITAGLIATO A:**

**Corso O.N.A.B. Asti – fax: 0141 / 410661 all'Attenzione Prof. PIOTTI Daniele**

**E-mail: [onab.italia@libero.it](mailto:onab.italia@libero.it)**

**Farà fede il ricevimento del pagamento della quota d'iscrizione.**

**COSTO € 160,00 – COMPRESIVO DI:**

- **QUOTA ANNUALE ISCRIZIONE (€ 40,00),**
- **N° 3 ASSAGGI DI BIRRE PER SERATA,**
- **DISPENSE E BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE**

**N.B. e' necessario iscriversi entro il 20/09/2012; il corso sarà realizzato solo con  
l'iscrizione di almeno 35 Soci. Numero massimo: 50 allievi per corso.**



**MODULO ISCRIZIONE AL CORSO DA ASSAGGIATORE O.N.A.B. DI  
PRIMO LIVELLO**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_ Titolo di Studio \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Eventuale:  
Azienda/Ente \_\_\_\_\_ Ruolo \_\_\_\_\_

**Intendo iscrivermi al corso di 1° livello di Asti:**

Allegare: fotocopia del versamento di Euro 160,00 sul c/c postale n. 3517723 intestato a: O.N.A.B. Italia.  
Oppure bonifico bancario o postale intestato a ONAB - IBAN: IT93 C076 0110 2000 0000 3517 723

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs n. 196/2003

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_