



Planificació de les accions formatives:

Les accions formatives que componen el present itinerari estan programades per a que aquelles persones que vulguin realitzar la totalitat de les accions formatives les puguin realitzar.

Els possibles candidats es poden inscriure a les accions formatives que vulguin d'aquest itinerari, ja sigui únicament a una o bé a totes.

Itinerari: Cervesa Artesana

- 1 Operativitat i Coneixement Cerveser dins la Indústria de la Cervesa Artesana
- 2 La Cervesa Artesana a l'Hostaleria
- 3 Vendes i Marketing de Cervesa Artesana
- 4 Eines de Gestió en la Micro-Cerveseria



ESCOLA SANT
GERVASI
COOPERATIVA

ÀREA DE QUALIFICACIÓ
PROFSSIONAL



Des de 1984, a l'AQP de l'Escola Sant Gervasi formem, qualifiquem, orientem i acompanyem a les persones per a la seva inserció laboral i la millora continua durant tota la seva vida professional.

Gaudeix de la teva experiència qualificadora!



Itinerari Habilitats Interpersonals



Accions formatives incloses a l'itinerari:

Denominació	Tipus	Hores
Operativitat i Coneixement Cerveser dins la Indústria de la Cervesa Artesana	Semipresencial	60 hores
La Cervesa Artesana a l'Hostaleria	Semipresencial	30 hores
Vendes i Marketing de Cervesa Artesana	Semipresencial	30 hores
Eines de Gestió en la Micro-Cerveseria	Semipresencial	30 hores
Total hores de l'itinerari		150 hores

1. Operativitat i Coneixement Cerveser dins la Indústria de la Cervesa Artesana



Durada: 60h

Objectius generals:

- Millorar les competències i coneixements específics dels treballadors de la indústria cervesera respecte el procés d'elaboració cerveser i la cervesa com a producte.

Objectius específics:

- Dotar de coneixements del procés d'elaboració de cervesa i els ingredients emprats.
- Dotar de coneixements dels diferents processos d'envasat de la cervesa.
- Dotar de coneixements bàsics del manteniment habitual en una fàbrica de cervesa artesana.
- Dotar de coneixements de gestió de magatzem i expedició de comandes en una fàbrica de cervesa.
- Dotar de coneixements bàsics d'història i estat actual del sector cerveser.
- Dotar de coneixements bàsics sobre estils cervesers i les seves característiques.

Continguts:

- 1. Ingredients bàsics de la cervesa.**
 - 1.1. Els ingredients bàsics de la cervesa. Aigua, Malta, Llúpols i Llevat.
 - 1.2. Aigua. Tipus d'aigua. Anàlisi químic i indicadors. Principals actuacions sobre l'aigua a l'hora d'elaborar.
 - 1.3. Malta. Tipus d'ordi. Procés de maltejat. Tipus de malta. Aportació de la malta a la cervesa. Conservació.

- 1.4. Llúpols. Varietats de llúpols. Aportació del llúpols a la cervesa. Conservació.**
- 1.5. Llevat. Tipus de llevats i fermentacions. Aportació del llevat a la cervesa. Conservació.**

2. Elaboració de cervesa

- 2.1. Procés d'elaboració. Anàlisi global.
- 2.2. Maceració
- 2.3. Llupolització.
- 2.4. Fermentació

3. Envasament

- 3.1. Operativa en el embotellat.
- 3.2. Operativa en l'enllaunat.
- 3.3. Embarrilat en barril reutilitzable.
- 3.4. Embarrilat en barril d'un sol ús.

4. Operativa en el procés de fabricar cervesa

- 4.1. Protocols de neteja en el procés d'elaboració.
- 4.2. Gestió de residus.
- 4.3. Principals manteniments a considerar.
- 4.4. Instal·lacions de fred industrial emprades.

5. Magatzem cerveser

- 5.1. Magatzem de matèries primeres i insums.
- 5.2. Magatzem de maduració.
- 5.3. Magatzem d'expedició.

6. Riscos laborals

- 6.1. Riscos laboral en la indústria cervesera.
- 6.2. Riscos específics associats a les tasques d'elaboració.
- 6.3. Riscos específics associats a les tasques de magatzem.

7. Sector Cerveser.

- 7.1. Història de la cervesa. Anecdari útil per venda.

1. Operativitat i Coneixement Cerveser dins la Indústria de la Cervesa Artesana



- 7.2. Estat actual del sector de la cervesa. Números clau col·lectius.
- 7.3. Identificació dels tipus d'empresa elaboradora de cervesa.
- 7.4. Cadena de valor. Qui intervé "del camp a la copa".
- 7.5 Canals de venda de la cervesa artesana. Anàlisi de la Gran Distribució, distribució generalista i especialitzada.

8. Estils cervesers. Introducció organolèptica.

- 8.1. Principals mètodes de classificació d'estils cervesers.
- 8.2. Guia d'estils BJCP. Què és i com usar-la.
- 8.3. Els principals estils cervesers.
- 8.4. Tast organolèptic. Principals passos en el correcte anàlisi sensorial de cervesa.
- 8.5. Vocabulari bàsic en el tast de cervesa.

Continguts sostenibilitat o economia verda:

1. Processos en la elaboració de cervesa a considerar sota un prisma sostenible

- 1.1. Usos i ràtios hídriques en la elaboració.
- 1.2. Usos i eficiències energètiques. Processos de recuperació d'energia.
- 1.3. Usos de gasos en el procés d'elaboració. Cas del CO2.
- 1.4. Usos de productes amb alt impacte mediambiental.
[DINS UNITAT FORMATIVA 2]

2. Sistemes d'envasat de la cervesa i el seu impacte

- 2.1. Anàlisi de processos circulars d'envasat, recollida i reus.
- 2.2. Anàlisi per format: Ampolla, llauna i barril.
- 2.3. El reciclat en el punt de consum (Hostaleria)
[DINS UNITAT FORMATIVA 3]



2. La Cervesa Artesana a l'Hostaleria



Durada: 30h

Objectius generals:

- Conèixer els diferents estils de cerveses, característiques organolèptiques per un òptim servei.
- Adquirir els coneixements bàsics i les habilitats necessàries per realitzar una venda i servei satisfactori de cervesa artesana en local d'hostaleria.

Objectius específics:

- Dotar de coneixements bàsics del procés d'elaboració de cervesa i els ingredients emprats.
- Dotar de coneixements bàsics d'història i estat actual del sector cerveser.
- Dotar d'amplis coneixements sobre estils cervesers i les seves característiques.
- Introduir el tast organolèptic, familiaritzant en els principals descriptors.
- Dotar de coneixements sobre la conservació i servei de cervesa.
- Dotar de nocions bàsiques de maridatge cerveser.
- Dotar d'eines comunicatives per acompanyar al client en la selecció i degustació de cervesa.
- Dotar d'un vocabulari propi de la degustació cervesera.

Continguts:

1. Com s'elabora la cervesa

- 1.1. Els ingredients bàsics de la cervesa. Aigua, Malta, Llúpol i Llevat.

- 1.2. Procés d'elaboració. Principals passos.
- 1.3. Procés de maltejat. Aportació de la malta a la cervesa.
- 1.4. Tècniques de llupolització. Aportació del llúpol a la cervesa.
- 1.5. Diferents fermentacions. Aportació del llevat a la cervesa.

2. Sector Cerveser

- 2.1. Història de la cervesa. Anecdari útil per venda.
- 2.2. Estat actual del sector de la cervesa. Números clau col·lectius.
- 2.3. Identificació dels tipus d'empresa elaboradora de cervesa.
- 2.4. Cadena de valor. Qui intervé "del camp a la copa".
- 2.5. Canals de venda de la cervesa artesana. Anàlisi de la Gran Distribució, distribució generalista i especialitzada.

3. Estils cervesers

- 3.1. Principals mètodes de classificació d'estils cervesers.
- 3.2. Guia d'estils BJCP. Què és i com usar-la.
- 3.3. Famílies d'estils. Escola Britànica.
- 3.4. Famílies d'estils. Escola Alemanya.
- 3.5. Famílies d'estils. Escola Belga.
- 3.6. Famílies d'estils. Escola Americana.
- 3.7. Famílies d'estils. Altres estils

4. Introducció organolèptica

- 4.1. Tast organolèptic. Principals passos en el correcte anàlisi sensorial de cervesa.
- 4.2. Vocabulari bàsic en el tast de cervesa.

5. Conservació i servei de cervesa

- 5.1. Emmagatzematge de cervesa.
- 5.2. Conservació i rotació. Importància dels inventaris.
- 5.3. Equips de servei de pressió. Manteniment bàsic.

2. La Cervesa Artesana a l'Hostaleria



- 5.4. Cristalleria de servei. Neteja adequada.
- 5.5. Diferents tipus de cristalleria per estils.
- 5.6. Reciclatge d'envasos cervesers.
- 6. Maridatge cerveser**
 - 6.1. Descriptors habituals en menjars i cervesa.
 - 6.2. Conceptes de maridatge. Intensitat i interacció.
 - 6.3. Principals maridatges clàssics.
 - 6.4. Disseny de maridatges.
 - 6.5. Nocions bàsiques de la cuina amb cervesa.
- 7. Atenció al client en restauració**
 - 7.1. L'atenció i el servei.
 - 7.2. Importància de la percepció del client.
 - 7.3. Finalitat de la qualitat del servei.
 - 7.4. La fidelització del client.
 - 7.5. Objecions durant el procés d'atenció.
 - 7.6. Reclamacions i resolucions.
- 8. Atenció especialitzada en cervesa al client en restauració**
 - 8.1. La degustació de cervesa artesana com una experiència àmplia.
 - 8.2. L'acompanyament en la presa de decisió.
 - 8.3. Vocabulari cerveser.

Continguts sostenibilitat o economia verda:

- 1. Processos en la elaboració de cervesa a considerar sota un prisma sostenible**
 - 1.1. Usos i ràtios hídrics en la elaboració.
 - 1.2. Usos i eficiències energètiques. Processos de recuperació d'energia.
 - 1.3. Usos de gasos en el procés d'elaboració. Cas del CO2.
 - 1.4. Usos de productes amb alt impacte mediambiental.
[DINS UNITAT FORMATIVA 1]
- 2. Sistemes d'envasat de la cervesa i el seu impacte**
 - 2.1. Anàlisi de processos circulars d'envasat, recollida i reus.
 - 2.2. Anàlisi per format: Ampolla, llauna i barril.
 - 2.3. El reciclat en el punt de consum (Hostaleria)
[DINS UNITAT FORMATIVA 1 i 5]
- 3. Comunicació verda. Introducció de valors sostenibles de la cervesa artesana al client final**
[DINS UNITAT FORMATIVA 8]

3. Vendes i Marketing de Cervesa Artesana



Durada: 30h

Objectius generals:

- Capacitar per tal de comercialitzar adequadament cervesa artesana aplicant eines de màrqueting actuals.

Objectius específics:

- Dotar de coneixements bàsics del procés d'elaboració de cervesa i els ingredients emprats.
- Dotar de coneixements bàsics d'història i estat actual del sector cerveser.
- Dotar de coneixements bàsics d'estils cervesers i les seves principals característiques.
- Introduir el tast organolèptic, familiaritzant en els principals descriptors.
- Analitzar i comprendre els elements que intervenen en una presentació comercial.
- Analitzar, comprendre i interpretar les necessitats dels clients.
- Adquirir coneixements sobre el procés comunicatiu en una situació de venda i l'argumentació a emprar.
- Aprendre a detectar indicis de compra i tècniques per presentar el preu i tancar la venda.
- Dissenyar i gestionar bases de dades per a la fidelització de clients en l'activitat comercial.
- Adquirir els coneixements necessaris per a comprendre i aplicar els determinants del màrqueting.
- Adquirir els coneixements transversals de les diverses funcions que es desenvolupen en una empresa cervesera i del lloc que el màrqueting ocupa en aquestes funcions.

Continguts:

1. Com s'elabora la cervesa

- 1.1. Els ingredients bàsics de la cervesa. Aigua, Malta, Llúpol i Llevat.
- 1.2. Procés d'elaboració. Principals passos.
- 1.3. Procés de maltejat. Aportació de la malta a la cervesa.
- 1.4. Tècniques de llupolització. Aportació del llúpol a la cervesa.
- 1.5. Diferents fermentacions. Aportació del llevat a la cervesa.

2. Sector Cerveser

- 2.1. Història de la cervesa. Anecdolari útil per venda.
- 2.2. Estat actual del sector de la cervesa. Números clau col·lectius.
- 2.3. Identificació dels tipus d'empresa elaboradora de cervesa.
- 2.4. Cadena de valor. Qui intervé "del camp a la copa".
- 2.5 Canals de venda de la cervesa artesana. Anàlisi de la Gran Distribució, distribució generalista i especialitzada.

3. Estils cervesers. Introducció organolèptica

- 3.1. Principals mètodes de classificació d'estils cervesers.
- 3.2. Guia d'estils BJCP. Què és i com usar-la.
- 3.3. 10 estils cervesers imprescindibles per la bona comercialització.
- 3.4. Tast organolèptic. Principals passos en el correcte anàlisi sensorial de cervesa.
- 3.5. Vocabulari bàsic en el tast de cervesa.

4. La presentació comercial

- 4.1. Determinar aquells elements que intervenen en una presentació

3. Vendes i Marketing de Cervesa Artesana



- 4.2. Analitzar la comunicació no verbal i la seva importància en la presentació i en el procés global de la venda
- 4.3. Coneixements necessaris
- 4.4. Destreses implicades
- 4.5. Comportament òptim

5. L'anàlisi de necessitats

- 5.1. Respondre la pregunta: per què compra el client?
- 5.2. Analitzar l'empatia com a tècnica bàsica per aconseguir conèixer les necessitats del client
- 5.3. Aprendre a realitzar les preguntes adequades per extreure el màxim d'informació
- 5.4. Analitzar i desenvolupar el procés d'escolta activa
- 5.5. Determinar el tipus de client i l'estratègia per abordar-lo

6. L'argumentació i tractament d'objeccions

- 6.1. Determinar diferents tipus d'arguments
- 6.2. Establir les fases que componen l'elaboració i exposició de l'argument
- 6.3. Aprendre tècniques de comunicació persuasiva que facilitin la fluïdesa del pensament i el control de la improvisació
- 6.4. Analitzar i estudiar els diferents tipus d'objeccions
- 6.5. Elaborar estratègies per fer front a cada tipus d'objecció
- 6.6. Determinar els requisits necessaris per detectar i abordar eficaçment les objeccions

7. Tècniques de presentació del preu i tancament

- 7.1. Establir elements implicats en la conclusió o tancament de la venda
- 7.2. Aprendre a detectar, analitzar i valorar els indicis de compra
- 7.3. Treballar diferents tècniques per presentar el preu

- 7.4. Analitzar els requisits necessaris per realitzar un tancament de venda reeixit
- 7.5. Treballar diferents tècniques de tancament

8. El pla de màrqueting directe

- 8.1. Anàlisi de la situació
- 8.2. Determinació d'objectius
- 8.3. Selecció i elaboració d'estratègies
- 8.4. Pressupost, seguiment i valoració.

9. Estratègies d'interacció amb els clients

- 9.1. Estructura d'un pla de màrqueting relacional
- 9.2. Fases del procés de màrqueting relacional
- 9.3. La base de dades com eina útil
- 9.4. Segmentació i explotació de la base de dades

10. Estratègies de fidelització i venda

- 10.1. Elements clau d'un pla de fidelització
- 10.2. Estratègia de retenció. Vincles.

Continguts sostenibilitat o economia verda:

1. Processos en la elaboració de cervesa a considerar sota un prisma sostenible

- 1.1. Usos i ràtios hídrics en la elaboració.
- 1.2. Usos i eficiències energètiques. Processos de recuperació d'energia.
- 1.3. Usos de gasos en el procés d'elaboració. Cas del CO2.
- 1.4. Usos de productes amb alt impacte mediambiental.
[DINS UNITAT FORMATIVA 1]

2. Sistemes d'envasat de la cervesa i el seu impacte

- 2.1. Anàlisi de processos circulars d'envasat, recollida i reus.

3. Vendes i Marketing de Cervesa Artesana



2.2. Anàlisi per format: Ampolla, llauna i barril.
[DINS UNITAT FORMATIVA 1]

3. Comunicació verda. Introducció de valors sostenibles de la cervesa artesana al client final
[DINS UNITAT FORMATIVA 8]

4. Eines de Gestió en la Micro-Cerveseria



Durada: 30h

Objectius generals:

- Donar els coneixements bàsics per tal de capacitar a l'alumne en la gestió de la petita empresa, amb una aplicació pràctica a les micro-cerveseries. Introducció a eines TIC per a la gestió de la micro-cerveseria.

Objectius específics:

- Dotar de coneixements bàsics per a la confecció del pla de negoci determinació de les necessitats d'inversió i les capacitats de producció de la micro-cerveseria.
- Dotar de coneixements bàsics per a la determinació dels costos de producció i definició dels escandalls.
- Analitzar i comprendre els factors que intervenen en la determinació dels marges per a la fixació del preu de venda.
- Introduir el concepte d'aprovisionament i la gestió del estoc.
- Adquirir coneixements sobre la gestió financera i la tresoreria.
- Adquirir coneixements sobre la tributació de les activitats empresarials i els impostos sobre la cervesa en particular.
- Adquirir coneixements sobre contractació laboral, nòmines i gestió dels recursos humans.
- Adquirir coneixements sobre la facturació i la seva normativa. Introducció a la factura electrònica.
- Entendre el procés comptable de l'empresa i aprendre a interpretar la informació comptable.
- Introducció a les eines digitals per a la gestió de l'empresa: ERP, CRM.

- Adquirir els coneixements necessaris per a comprendre i interpretar els contractes mercantils més bàsics.
- Adquirir els coneixements transversals de les diverses funcions administratives que es desenvolupen en una empresa micro-cervesera.
- Dotar de coneixements bàsics del procés d'elaboració de cervesa, els ingredients i subministraments emprats y els equips i instal·lacions utilitzats.

Continguts:

- 1. L'activitat econòmica en l'empresa**
 - 1.1. L'activitat empresarial.
 - 1.2. La idea de negoci.
 - 1.3. El pla d'empresa.
- 2. Gestió d'aprovisionaments**
 - 2.1. L'aprovisionament.
 - 2.2. El procés de compres.
 - 2.3. Legalització de la compra.
 - 2.4. Comanda i lliurament de mercaderies.
- 3. Gestió financera i tresoreria**
 - 3.1. L'autofinançament.
 - 3.2. El finançament extern.
 - 3.3. El pressupost de tresoreria.
 - 3.4. Gestió de cobraments i pagaments.
- 4. Tributació de les activitats econòmiques**
 - 4.1. Obligacions formals de l'empresari.
 - 4.2. Activitats econòmiques en el IRPF.
 - 4.3. L'impost de societats per a empreses de reduïda dimensió.
 - 4.4. L'impost sobre el valor afegit IVA.
 - 4.5. Els impostos especials i la tributació de la cervesa. Aspectes formals i econòmics.

4. Eines de Gestió en la Micro-Cerveseria



5. Contractació laboral, nòmines i seguretat social

- 5.1. La relació laboral.
- 5.2. Modalitats de contractació.
- 5.3. La nòmina.
- 5.4. La seguretat social Regim Especial dels Autònoms.
- 5.5. La seguretat social Regim General.

6. Comptabilitat financera

- 6.1. Conceptes generals. El patrimoni.
- 6.2. El balanç de situació.
- 6.3. Els comptes i la partida doble.
- 6.4. Llibres de comptabilitat, Pla General Comptable i el Règim de Pimes.
- 6.5. L'immobilitzat i les amortitzacions.
- 6.6. Provisions. Deterioraments de valor i Periodificacions.
- 6.7. Existències. Criteris de valoració.
- 6.8. Els comptes de resultats.
- 6.9. Patrimoni net i aplicació de resultats.

7. Comptabilitat analítica

- 7.1. Sistemes de gestió dels costos.
- 7.2. La gestió del procés productiu.
- 7.3. Aprendre a posar preu als productes.
- 7.4. El control del magatzem.
- 7.5. Indicadors KPI.

8. Facturació

- 8.1. La normativa de facturació.
- 8.2. Aspectes formals.
- 8.3. La factura electrònica.

9. Eines digitals de gestió de l'empresa

- 9.1. El ERP.
- 9.2. El CRM.
- 9.3. Business Intelligence.

10. El contractes mercantils en la pime

- 10.1. Introducció.
- 10.2. Tipus de contractes

11. El Pla Comercial

- 11.1. Anàlisi de mercat.
- 11.2. Situació financera.
- 11.3. Panorama competitiu.
- 11.4. Establiment d'objectius.

11.5. Eines i recursos de seguiment.

12. Com s'elabora la cervesa

- 12.1. Els ingredients bàsics de la cervesa. Aigua, Malta, Llúpol i Llevat.
- 12.2. Procés d'elaboració. Principals passos.

Continguts sostenibilitat o economia verda:

1. Processos en la elaboració de cervesa a considerar sota un prisma sostenible

- 1.1. Usos i ràtios hídriques en la elaboració.
- 1.2. Usos i eficiències energètiques. Processos de recuperació d'energia.
- 1.3. Usos de gasos en el procés d'elaboració. Cas del CO2.
- 1.4. Usos de productes amb alt impacte mediambiental.

[DINS UNITAT FORMATIVA 11]

2. Comunicació dels aspectes mediambientals de l'empresa en la informació financera, concretament en l'apartat de la memòria dels comptes anuals

[DINS UNITAT FORMATIVA 6]