

Kurs sommelierski z elementami wiedzy sprzedażowej w dwóch językach na poziomie sommeliера profesjonalnego - poziom ekspert.

Informacje o usłudze

Czy usługa może być dofinansowana?	Tak
Sposób dofinansowania	<ul style="list-style-type: none">wsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników
Rodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Podrodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Dostępność usługi	Otwarta

Numer usługi	2020/06/28/12117/590163		
Cena netto	5 000,00 zł	Cena brutto	5 000,00 zł
Cena netto za godzinę	125,00 zł	Cena brutto za godzinę	125,00
Usługa z możliwością dofinansowania	Tak		
Liczba godzin usługi	40		
Termin rozpoczęcia usługi	2020-08-31	Termin zakończenia usługi	2020-09-30
Termin rozpoczęcia rekrutacji	2020-07-01	Termin zakończenia rekrutacji	2020-08-24
Maksymalna liczba uczestników	12		
Kategoria główna KU	Usługi		
Kategorie dodatkowe KU	Techniczne Usługi		
Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych	Certyfikaty: Znak Jakości TGLS Quality Alliance		

Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	Nie
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	Nie
Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?	Tak

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu		Jakub Kasperczak	
Osoba do kontaktu	Jakub Kasperczak	Telefon	600986086
E-mail	winogrady.leaderschool@gmail.com		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Absolwent szkolenia udoskonali i poszerzy wiedzę na temat wina, będzie potrafił scharakteryzować wszystkie regiony winiarskie. Będzie na poziomie eksperta dobierać wina do potraw. Będzie znał wszystkie tajniki zawodu sommeliera oraz dowie się jak osiągnąć karierę w zawodzie. Absolwent kursu będzie potrafił podawać i otwierać wina oraz rozpoznawać wina zepsute. Ponadto nauczy się tworzyć karty win do restauracji oraz będzie potrafił w odpowiedni sposób przechowywać wina. Pozna tajniki budowania piwnic win oraz inwestowania w wino i restaurację. Będzie wiedział jak założyć i prowadzić winnicę oraz winiarnię. Absolwent będzie wiedział jak budować wizerunek restauracji na poziomie eksperta. Pozna techniki skutecznej sprzedaży w obszarze win, w języku polskim i angielskim.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

Ramowy program szkolenia

Część I

- Zawód sommelier – ścieżki kariery;
- Zawód sommelier – obowiązki sommeliera w restauracji;
- Zawód sommelier – doradztwo w zakresie inwestowania w wino, budowa piwnic win;
- Edukacja winiarska – jak zdobywać wiedzę w obszarze win;
- Terminologia winiarska – warsztat degustatora; Wino jakościowe – definicja;
- Czynniki wpływające na jakość win;
- Wina białe – charakterystyka szczepu i klimatu;
- Degustacja wybranych win;
- Słynne regiony winiarskie świata;

- Łączenie win z jedzeniem – kwasowość

Część II

- Wina czerwone – charakterystyka szczepu i klimatu;
- Beczka – wpływ beczki na charakter win;
- Wiek wina – starzenie win;
- Słynne regiony winiarskie świata;
- Warsztat degustatora – elementy degustacji;
- Degustacja wybranych win;
- Elementy łączenia wina i jedzenia – słoność;

Część III

- Winnica – czynniki glebowe;
- Winnica – czynniki odmianowe winorośli;
- Winnica – czynniki klimatyczne;
- Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy;
- Koszty funkcjonowania winnicy;
- Zakładanie winnicy;
- Sadzonki winorośli;
- Nawożenie i opryski w winnicy;
- Metody prowadzenia winorośli;

Część IV

- Winiarnia – wyposażenie winiarni;
- Winiarnia – techniki winifikacyjne;
- Kadź a beczka;
- Proces technologiczny produkcji win;
- Degustacja win w różnym stadium starzenia;

Część V

- Wina musujące – charakterystyka i produkcja win musujących;
- Roczники win – zaawansowane informacje na temat wielkich roczników w wybranych apelacjach;
- Wady wina – rozszerzone informacje na temat wad przejściowych i trwałych;
- Warsztat degustatora – precyzja opisu wina;
- Nowy świat – wybrane regiony win Nowego Świata;
- Najważniejsze regiony winiarskie świata;
- Winnica – wybrane aspekty hodowli winorośli wpływające na jakość win;
- Elementy łączenia wina i jedzenia – gorzkość i pikantność

Część VI

- Wina słodkie – metody produkcji ;
- Wina wzmacniane na przykładzie wybranych apelacji;
- Warsztat degustatora – językowe wyzwania etykiet win;
- Elementy łączenia win i jedzenia – słodycz
- WINO+jedzenie – zaawansowane podejście do łączenia win i potraw;
- Szkło do wina, akcesoria winiarskie;
- Wino w restauracji – jak budować wizerunek restauracji;
- Nowoczesne metody serwowania i prezerwacji wina;

Część VII

- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – zaspokajanie potrzeb; (język angielski)
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – jak zarabiać na winie. (język angielski)

- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win - prezentacja win (język angielski)

Część VIII

- Omówienie zasad egzaminu końcowego
- Egzamin końcowy: egzamin pisemny: część teoretyczna i praktyczna
- Otrzymanie certyfikatu końcowego.

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Po zakończeniu kursu uczestnik potrafi:

1. Stosować wiedzę o uprawie winorośli, techniki produkcji win cichych i musujących, wykazuje znajomość historii i geografii winiarskiej świata, znajomość odmian winorośli oraz wpływu wina na organizm ludzki.
2. Degustować wina i alkohole zgodnie z formularzem degustacyjnym WINO +
3. Stosować podstawowe zasady łączenia smaków oraz elementów struktur win, potraw i wód
4. Sprawnie stosować serwis win cichych i musujących, łącznie z dekantacją
5. Sprawnie stosować serwis zgodnie z kanonami restauracyjnymi
6. Posługiwać się akcesoriami sommelierskimi i organizwać mise en place (miejsce pracy)
7. Stosować podstawowe techniki sprzedażowe w dwóch językach: polskim i angielskim
8. Wskazać najważniejsze regiony i apelacje winiarskie.
9. Swobodnie poruszać się w najważniejszych rocznikach kluczowych regionów winiarskich świata.
10. Doradzać w zakresie tematów winiarskich na poziomie eksperckim.
11. Wybrać ścieżkę kariery w obszarze win.

Po zakończeniu kursu i zdaniu egzaminu końcowego uczeń otrzymuje rekomendację do przyjęcia do Stowarzyszenia Sommelierów Polskich

Grupa docelowa

Osoby związane bezpośrednio ze sprzedażą wina, lub pretendujące do pełnienia takiej funkcji w przyszłości oraz pasjonaci win, chcący tę wiedzę dowolnie wykorzystać.

Informacje dodatkowe

Egzamin końcowy

1. Po zakończeniu kursu i zdaniu egzaminu końcowego uczeń otrzymuje rekomendację do przyjęcia do Stowarzyszenia Sommelierów Polskich
2. Egzamin składa się z części teoretycznej /test wiedzy/ i praktycznej /degustacja wina, łączenie wina z jedzeniem, umiejętności serwisowe

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Zawód sommelier – ścieżki kariery, obowiązki sommeliera w restauracji, doradztwo w zakresie inwestowania w wino, budowa piwnic win, jak zdobywać wiedzę w obszarze win.	2020-08-31	10:00	14:00	4:00
2	Terminologia winiarska – warsztat degustatora. Wino jakościowe – definicja. Czynniki wpływające na jakość win. Wina białe – charakterystyka szczepu i klimatu. Degustacja wybranych win.	2020-08-31	17:00	21:00	4:00
3	Słynne regiony winiarskie świata. Łączenie win z jedzeniem – kwasowość. Wina czerwone – charakterystyka szczepu i klimatu. Beczka – wpływ beczki na charakter win.	2020-09-03	10:00	14:00	4:00
4	Wiek wina – starzenie win. Słynne regiony winiarskie świata. Warsztat degustatora – elementy degustacji. Degustacja wybranych win. Elementy łączenia wina i jedzenia – słoność.	2020-09-03	17:00	21:00	4:00
5	Winnica - czynniki glebowe, czynniki odmianowe winorośli, czynniki klimatyczne. Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy. Koszty funkcjonowania winnicy. Zakładanie winnicy. Sadzonki winorośli. Nawożenie i opryski w winnicy. Metody prowadzenia winorośli.	2020-09-05	11:00	15:00	4:00
6	Winiarnia – wyposażenie winiarni, techniki winifikacyjne. Kadź a beczka. Proces technologiczny produkcji win. Degustacja win w różnym stadium starzenia.	2020-09-05	17:00	21:00	4:00
7	Wina musujące – charakterystyka i produkcja win musujących. Roczniki win – zaawansowane informacje na temat wielkich roczników w wybranych apelacjach. Wady wina – rozszerzone informacje na temat wad przejściowych i trwałych. Warsztat degustatora – precyzja opisu wina.	2020-09-06	10:00	14:00	4:00

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8	Nowy świat – wybrane regiony win Nowego Świata. Najważniejsze regiony winiarskie świata. Winnica – wybrane aspekty hodowli winorośli wpływające na jakość win. Elementy łączenia wina i jedzenia – gorzkość i pikantność. Wina słodkie – metody produkcji.	2020-09-06	14:00	18:00	4:00
9	Wina wzmacniane na przykładzie wybranych apelacji. Elementy łączenia win i jedzenia – słodycz. WINO+jedzenie – zaawansowane podejście do łączenia win i potraw. Szkło do wina, akcesoria winiarskie. Jak budować wizerunek restauracji. Nowoczesne metody serwowania i prezerwacji wina.	2020-09-07	10:00	14:00	4:00
10	Umiejętności sprzedażowe w obszarze win (język angielski) – zaspokajanie potrzeb, jak zarabiać na winie, prezentacja win. Omówienie zasad egzaminu końcowego. Egzamin końcowy: egzamin pisemny: część teoretyczna i praktyczna. Otrzymanie certyfikatu końcowego.	2020-09-07	17:00	21:00	4:00

Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	Konrad Terech
Obszar specjalizacji	Sommelier, doświadczony doradca w zakresie obszaru win jakościowych w segmencie Restauracji i Hoteli, współpracownik importera win jakościowych WINELAND, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.
Doświadczenie zawodowe	prowadzenie szkoleń w zakresie umiejętności gastronomicznych, degustacyjnych oraz sprzedażowych w obszarze win jakościowych
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	prowadzenie szkoleń w zakresie umiejętności gastronomicznych, degustacyjnych oraz sprzedażowych w obszarze win jakościowych
Wykształcenie	wyższe

Lokalizacja usługi

Adres:

ul. Mostowa 3
61-854 Poznań, woj. wielkopolskie

Szczegóły miejsca realizacji usługi:

Warunki logistyczne: