



Zann Investments  
Maciej Zarzecki



## Szkolenie Sommelier

Numer usługi 2023/08/29/5603/1944330

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 18.05.2024 do 19.05.2024

890,00 PLN brutto

890,00 PLN netto

55,63 PLN brutto/h

55,63 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                             |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku sommeliera;</li><li>• dla obecnych restauratorów;</li><li>• dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 3                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 15                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 17-05-2024                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 16                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                                                                           |

## Cel

### Cel edukacyjny

Wiedza - znajomość historii wina, produkcja wina, znajomość rejonów winiarskich i odmian winorośli, wiedza jak przechowywać wina w poszczególnych warunkach, inwestowanie w wino, znajomość importerów

Umiejętności – umiejętności obchodzenia się z winem, czyli sztuka profesjonalnego serwisu, dotleniania, dekantacji, budowa karty win, dobieranie win do potraw, obsługa coravin, umiejętność przechowywania win

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| WIEDZA             | <ul style="list-style-type: none"><li>- zna proces produkcji wina, a także jego historię</li><li>- zna odmiany winorośli i rejony winiarskie</li><li>- wie jak przechowywać wino w restauracji, piwniczce i domowej spiżarni</li><li>- zna importerów sprowadzających wino do Polski</li></ul> | Wywiad swobodny  |
| UMIEJĘTNOŚCI       | <ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi profesjonalnie zaserwować wino,</li><li>- potrafi zbudować kartę win</li><li>- potrafi dobierać poszczególne wina do potraw,</li><li>- potrafi obsługiwać coravin,</li><li>- potrafi wykonać proces dekantacji i dotlenić wino,</li></ul>      | Wywiad swobodny  |

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Zaświadczenie potwierdza, że proces walidacji jest niezależny od szkolenia i jest przeprowadzone przez inną osobę niż trener prowadzący szkolenie.

## Program

#### W cenie szkolenia:

- przekąski skomponowane pod degustację wina,
- 14 win degustacyjnych.

### **Na kursie degustujemy 14 win z różnych części świata:**

- 2 wina musujące produkowane w dwóch różnych stylach (Martinotti-Charmat i Classico (szampańska));
- 3 wina z tego samego szczepu, ale produkowane w różnych krajach oraz różnych stylach (wino naturalne, wino neutralne, wino beczkowe);
- 8 win w klasycznym stylu z najważniejszych regionów winiarskich np. Napa Valley, Bordeaux, Rioja, Bourgogne, Barossa, Marlborough, Toskania;
- wino pomarańczowe.

### **Zajęcia praktyczne na szkoleniu uczą:**

1. Rzeczywistego odróżniania win i oceny ich jakości poprzez:
  - specjalistyczne degustacje oraz analizę win z różnych części świata.
  - ćwiczenie powonienia za pośrednictwem Le Nez Du Vin, czyli najwyższej jakości próbek zapachowych oddających najczęściej spotykane w winach aromaty.
2. Doboru win do potraw (tzw. wine pairing).
3. Umiejętności obchodzenia się z winem, czyli sztuka profesjonalnego serwisu, dotleniania, dekantacji itd.
4. Obsługi "Coravin" - systemu służącego do nalewania i przechowywania najbardziej wyselekcjonowanych etykiet. Czy warto go używać? Jeśli tak to kiedy i do jakich win?

### **Zajęcia teoretyczne obejmują takie zagadnienia, jak:**

1. Historia wina
2. Produkcja wina:
  - odmiany winorośli,
  - terroir,
  - zasady uprawy,
  - choroby winorośli i szkodniki,
  - proces winifikacji,
  - style wina,
  - znaczenie rodzaju beczek.
3. Przechowywanie wina:
  - w restauracji, w domowej spiżarni albo piwniczce.
4. Inwestowanie w wino (samodzielnie, wyspecjalizowane firmy).
5. Rejony winiarskie (klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety):
  - Francja,
  - Włochy,
  - Hiszpania,
  - Niemcy,
  - Portugalia,
  - USA,
  - Argentyna,
  - Chile,
  - RPA,
  - Australia i Nowa Zelandia,
  - Pozostałe kraje.
6. Serwis:
  - temperatura,
  - odpowiednie kieliszki,
  - prezentacja i podawanie wina.
7. Dobór wina do potraw.
8. Opracowywanie karty win:
  - przedstawiamy gotowe rozwiązania, uczymy też samodzielnego przygotowania karty.
9. Importerzy:
  - firmy sprowadzające wina do Polski i ich portfolio.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

| Przedmiot / temat zajęć                                                     | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 12 Historia wina                                                        | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| 2 z 12 Przechowywanie wina w restauracji, w domowej spiżarni albo piwniczce | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| 3 z 12 Produkcja wina i zasady uprawy                                       | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| 4 z 12 Odmiany winorośli, znaczenie rodzaju beczek                          | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 11:15               | 13:15               | 02:00         |
| 5 z 12 Obsługa coravin                                                      | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| 6 z 12 Degustacja win z przekąskami                                         | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |
| 7 z 12 Serwis                                                               | Arkadiusz Kurowski | 18-05-2024            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| 8 z 12 Wine paring - dobieranie win do potraw                               | Arkadiusz Kurowski | 19-05-2024            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| 9 z 12 Rejony winiarskie - klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety          | Arkadiusz Kurowski | 19-05-2024            | 09:30               | 12:30               | 03:00         |
| 10 z 12 Opracowywanie karty win                                             | Arkadiusz Kurowski | 19-05-2024            | 12:30               | 14:00               | 01:30         |
| 11 z 12 Importerzy i ich portfolio                                          | Arkadiusz Kurowski | 19-05-2024            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                         | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>12 z 12</div> Degustacja win z przekąskami | Arkadiusz Kurowski | 19-05-2024            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena       |
|-------------------------------------------|------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 890,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 890,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 55,63 PLN  |
| Koszt osobogodziny netto                  | 55,63 PLN  |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Arkadiusz Kurowski

Pracował jako manager i sommelier w znanych warszawskich restauracjach. Poważną przygodę z winem rozpoczął w 2012 roku. Od sześciu lat jest szkoleniowcem Ogólnopolskiej Szkoły Barmanów.

Doświadczenie zdobywał w najlepszych Angielskich restauracjach takich jak: 67 Pall Mall, Hide czy Dinner by Heston Blumenthal. Wiedzę szlifował podczas podróży po Francji, Hiszpanii, Austrii, Węgrzech i wielu innych krajach winiarskich, gdzie odwiedzał czołowe winnice najslynniejszych producentów tego trunku.

Arek jest członkiem Stowarzyszenia Sommelierów Polskich oraz posiada dyplomy najbardziej prestiżowych uczelni, tj. Wine & Spirit Education Trust, Court of Master Sommelier, ASI Diploma. W 2021 roku został wicemistrzem polski Sommelierów a w 2022 został okrzyknięty Sommelierem roku przez Międzynarodową akademię Gastronomiczną w Polsce.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

**Certyfikat:** Sommelier w języku polskim i angielskim. Na wniosek uczestnika szkolenia, wystawiamy certyfikat również w innych językach obcych.

## Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

## Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

## Kontakt



**Patrycja Olpeter**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)

**Telefon** (+48) 505 052 231