



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie Sommelier

Numer usługi 2023/08/29/5603/1944332

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.07.2024 do 10.07.2024

890,00 PLN brutto

890,00 PLN netto

55,63 PLN brutto/h

55,63 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	- dla osób pragnących rozpocząć pracę na stanowisku sommeliera; - dla obecnych restauratorów; - dla osób planujących otworzyć własny lokal gastronomiczny.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	08-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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	- zna proces produkcji wina, a także jego historię - zna odmiany winorośli i rejony winiarskie - wie jak przechowywać wino w restauracji, piwnicze i domowej spiżarni - zna importerów sprowadzających wino do Polski	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI	- potrafi profesjonalnie zaserwować wino, - potrafi zbudować kartę win - potrafi dobierać poszczególne wina do potraw, - potrafi obsługiwać coravin, - potrafi wykonać proces dekantacji i dotlenić wino,	Test teoretyczny

Cel biznesowy

Samodzielne obejmowanie pracy na stanowisku sommeliera oraz profesjonalny serwis win.

Umiejętność budowy karty win.

Umiejętne doradzanie gościom wyboru odpowiedniego gatunku alkoholu, z uwzględnieniem zamówionej potrawy, okoliczności oraz gustu klienta

Efekt usługi

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

Weryfikacja w warunkach symulowanych:

- profesjonalne serwowanie wina,
- przeprowadzenie procesu dekantacji i dotlenienia wina,
- stworzenie karty win z uwzględnieniem potraw w menu restauracji,
- umiejętność przechowywania wina

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Protokół ze szkolenia.

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?

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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	09-07-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 12 Przechowywanie wina w restauracji, w domowej spiżarni albo piwniczce	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	10:00	10:30	00:30
3 z 12 Produkcja wina i zasady uprawy	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	10:30	11:15	00:45
4 z 12 Odmiany winorośli, znaczenie rodzaju beczek	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	11:15	13:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 12 Obsługa coravin	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	13:15	14:00	00:45
6 z 12 Degustacja win z przekąskami	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	14:00	16:00	02:00
7 z 12 Serwis	Arkadiusz Kurowski	09-07-2024	16:00	17:00	01:00
8 z 12 Wine paring - dobieranie win do potraw	Arkadiusz Kurowski	10-07-2024	09:00	09:30	00:30
9 z 12 Rejony winiarskie - klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety	Arkadiusz Kurowski	10-07-2024	09:30	12:30	03:00
10 z 12 Opracowywanie karty win	Arkadiusz Kurowski	10-07-2024	12:30	14:00	01:30
11 z 12 Importerzy i ich portfolio	Arkadiusz Kurowski	10-07-2024	14:00	15:00	01:00
12 z 12 Degustacja win z przekąskami	Arkadiusz Kurowski	10-07-2024	15:00	17:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	890,00 PLN
Koszt usługi netto	890,00 PLN
Koszt godziny brutto	55,63 PLN
Koszt godziny 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 najsłynniejszych 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

Telefon (+48) 505 052 231