



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Kurs sommelierski

Numer usługi 2024/07/03/10567/2208215

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 31.10.2024 do 31.01.2025

1 600,00 PLN brutto

1 600,00 PLN netto

40,00 PLN brutto/h

40,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami szkolenia są osoby, które traktują wino jako swoje hobby, ale także te, które chcą poszerzyć swoje kwalifikacje kelnerskie o wiedzę sommelierską.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	15-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy winiarskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- zna odmiany winogron, rejony produkcji win	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- potrafi kupić wino, je przechowywać oraz prowadzić serwis wina w restauracji	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- umie przygotować wino, a także przygotować kompozycję wina z potrawami	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach symulowanych
- rozumie potrzebę dokończania się i pogłębiania wiedzy w zakresie poszczególnych bloków tematycznych zrealizowanych w trakcie trwania szkolenia	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Tak

Program

1. Wino.
2. Odmiana winogron.
3. Degustacja.
4. Rejony produkcji win.

5. Produkcja win.
6. Wina musujące.
7. Wina wzmocnione.
8. Butelki i etykiety.
9. Kupowanie win, przechowywanie win.
10. Serwis wina w restauracji.
11. Przygotowanie wina.
12. Kompozycja wina z potrawami.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	40,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	40,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017