



Jakub Kasperczyk



Szkolenie sommelierskie z elementami zarządzania kategorią win i produktów powiązanych w segmencie gastronomicznym oraz z elementami językowymi w zakresie obsługi i wymowy nazewnictwa w obszarze wina.

Numer usługi 2024/07/24/12117/2234162

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 17.09.2024 do 30.11.2024

7 564,50 PLN brutto

6 150,00 PLN netto

216,13 PLN brutto/h

175,71 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby związane bezpośrednio ze sprzedażą wina lub pretendujące do pełnienia takiej funkcji w przyszłości oraz pasjonaci win, chcący tę wiedzę dowolnie wykorzystać. Osoby zarządzający kategorią wina w restauracji – właściciele i kierownicy, kreujący sprzedaż wina w gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Szkolenie sommelierskie z elementami zarządzania kategorią win i produktów powiązanych w segmencie gastronomicznym oraz z elementami językowymi w zakresie obsługi i wymowy nazewnictwa w obszarze wina" przygotowuje do samodzielnego oceniania win oraz samodzielnego doboru win do karty w restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Swobodnie stosuje opisowe metody degustacji wina, zawierające elementy prospdadażowe	Przeprowadzi szczegółowy opis wina na podstawie formularz degustacyjnego WINO+	Test teoretyczny
Rozróżnia etykiety szczepowe, geograficzne i markowe na butelkach win.	Rekomenduje i wybiera odpowiednie wina według krajów, regionów, szczepów i producentów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Rozróżnia pojęcia winiarskie w wybranych językach krajów produkujących wino /Francja, Włochy, Hiszpania, Portugalia, Niemcy, kraje anglojęzyczne/	Używa termnów winiarskich z różnych krajów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje wiedzę o uprawie winorośli, techniki produkcji win spokojnych i masujących, wykazuje znajomość historii i geografii winiarskiej świata, znajomość odmian winorośli oraz wpływu wina na organizm ludzki.	Wykorzystuje wiedzę na temat odmian winorośli, geografii, metod winifikacji w codziennych warunkach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Degustuje wina i alkohole zgodnie z formularzem degustacyjnym.	Przeprowadzi szczegółowy i skrócony opis wina i innych alkoholi na podstawie formularz degustacyjnego WINO+	Test teoretyczny
Stosuje zaawansowane zasady łączenia smaków oraz elementów struktur win, potraw i wód	W trakcie opisu szczegółowego i skróconego wina rekomenduje zastosowanie gastronomiczne - rekomendację potrawy do wina.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje jak współpracować z szefem kuchni w zakresie połączeń jedzenia i wina.	Rekomenduje wina do karty menu, używając tabeli połączeń wina i jedzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje wód mineralnych, serów, dodatków i wykorzystuje te informacje podczas serwisu w restauracji,	Rekomenduje wody mineralne, sery w trakcie rozmowy z klientem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Buduje Kartę Win restauracji wykorzystując klucze szczepowe, geograficzne, winifikacyjne,	Zbuduje kartę win adekwatną do wybranego lokalu stosując dobre zasady budowy karty win	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządza stanami magazynowymi, wykorzystując zasoby dostępnych win i współpracę z dostawcami,	Negocjuje ceny, zamawia wina, wybiera dostawców adekwatnie do potrzeb i charakteru lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje jak budować marże na sprzedawanych winach, odnosząc się do bieżących trendów i oczekiwań gości restauracji,	Stosuje zasady nakładania marży, przeprowadza badanie rynku konkurencji w odniesieniu do cen win.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Zarządza zespołem kelnerów w kwestii szkoleń, przekazywania wiedzy o winie i łączeniu z daniami restauracji.	Przeprowadza odprawy dla kelnerów, wyznacza cele sprzedażowe i rekomendacje wina do dania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Sprawnie stosuje serwis win cichych i masujących, łącznie z dekantacją	Przeprowadza serwis wina w warunkach specyfiki lokalu, stosując zasady dobrego serwisu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje podstawowe techniki sprzedażowe w dwóch językach: polskim i angielskim	Przeprowadza serwis wina w warunkach specyfiki lokalu, stosując zasady dobrego serwisu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wskazuje najważniejsze regiony winiarskie.	Rozróżnia regiony winiarskie, stosowane tam szczepy winorośli i metody winifikacji	Test teoretyczny
Swobodnie porusza się w najważniejszych rocznikach kluczowych regionów winiarskich świata.	Definiuje wielkie roczniki wybranych win i najważniejszych producentów w obszarze premium	Test teoretyczny
Doradza w zakresie tematów winiarskich.	Swobodnie porusza się w tematach branżowych, trendach winiarskich.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wybiera ścieżkę kariery w obszarze win.	Planuje możliwości rozwoju kompetencji w obszarze wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje tajniki budowania piwnic win oraz inwestowania w wino i restaurację. podaje i otwiera wina oraz rozpoznaje wina zepsute. Ponadto tworzy karty win do restauracji oraz w odpowiedni sposób przechowuje wina.	Rozpoznaje wady wina, zarządza magazynem aby minimalizować ewentualne wady, stosuje nowoczesne techniki zarządzania magazynem	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument 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?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm oraz pracowników firm chcących poszerzać kompetencje w obszarze kategorii wina w segmencie gastronomicznym.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych.

Przerwy nie są wliczane w godziny szkolenia.

Szkolenie odbywa się w profesjonalnej sali degustacyjnej w grupach, które nie przekraczają 10 osób. Każdy uczestnik posiada własne stanowisko degustacyjne składające się z podkładki degustacyjnej, kieliszków i materiałów edukacyjnych.

PROGRAM

Blok 1 – 6h

Wiedza o winie

- Założenia kursu;
- Test początkowy
- Wino – kategoria sprzedaży w segmencie gastronomicznym
- Wino jakościowe – definicja;
- Wiedza o winie – jak zdobywać wiedzę w obszarze wina
- Szkło do wina – warsztaty poświęcone kieliszkom i akcesoriom winiarskim
- Czynniki wpływające na jakość win;
- Terminologia winiarska – warsztat degustatora;
- Wina białe – charakterystyka szczepu i klimatu;
- Degustacja wybranych win jednoszczepowych;
- Aromaty win białych – nauka identyfikacji zapachów win;
- Słynne regiony winiarskie świata
- Łączenie win z jedzeniem –w aspekcie kwasowości wina
- Zawód sommelier – ścieżki kariery;
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – identyfikacja potrzeb klienta;

Blok 2 – 7h

Warsztat degustatora

- Powtórka cz.1
- 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;
- Aromaty win czerwonych – nauka identyfikacji zapachów win;

- Elementy łączenia wina i jedzenia - słoność
- Zawód sommelier – obowiązki sommeliera w restauracji;
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – jak zarabiać na winie.

Blok 3 – 6h

Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy

- Powtórka cz.2
- Wina wieloszczepowe – mieszanie win, szczepów, roczników, parceli;
- Degustacja wybranych win wieloszczepowych;
- 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;
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – rentowność winnicy;
- Zawód sommelier – doradztwo w winnicy – enolog;

Blok 4 – 6h

Winiarnia

- Powtórka cz. 3
- Wina różowe;
- Degustacja wybranych win;
- Winiarnia – wyposażenie winiarni;
- Winiarnia – techniki winifikacyjne;
- Kadź a beczka;
- Proces technologiczny produkcji win;
- Degustacja win w różnym stadium starzenia;
- Winnice w Polsce;
- Polskie wina – biznes czy hobby;
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – sprzedaż korzyści;
- Warsztat degustatora – wymowa obcojęzycznych terminów winiarskich;

Blok 5 - 7h

Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina

- Powtórka cz. 4
- 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;
- 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 – smak gorzki i pikantność
- Zawód sommelier – doradztwo w zakresie inwestowanie w wino, budowa piwnic win;
- Stowarzyszenie Sommelierów Polskich – panel poświęcony branży sommelierów w Polsce i na świecie
- Umiejętności sprzedażowe w obszarze win – obiekty handlowe;
- Panel poświęcony umiejętnościom sprzedażowym nabytym w czasie kursu w warunkach restauracji – coaching nabytych umiejętności
- Wina słodkie – metody produkcji;
- Wina wzmacniane na przykładzie wybranych apelacji;
- Warsztat degustatora – językowe wyzwania etykiet win;
- Elementy łączenia win i jedzenia - słodczy
- WINO+jedzenie – zaawansowane podejście do łączenia win i potraw;
- Wino w restauracji – jak budować wizerunek restauracji;
- Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina;

Walidacja

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wiedza o winie - blok 1	Konrad Terech	17-09-2024	09:00	12:00	03:00
2 z 16 Przerwa	Konrad Terech	17-09-2024	12:00	12:05	00:05
3 z 16 Wiedza o winie - blok 1	Konrad Terech	17-09-2024	12:05	15:05	03:00
4 z 16 Warsztat degustatora - blok 2	Konrad Terech	24-09-2024	09:00	13:00	04:00
5 z 16 Przerwa	Konrad Terech	24-09-2024	13:00	13:05	00:05
6 z 16 Warsztat degustatora - blok 2	Konrad Terech	24-09-2024	13:05	16:05	03:00
7 z 16 Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy - blok 3	Konrad Terech	01-10-2024	09:00	12:00	03:00
8 z 16 Przerwa	Konrad Terech	01-10-2024	12:00	12:05	00:05
9 z 16 Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy - blok 3	Konrad Terech	01-10-2024	12:05	15:05	03:00
10 z 16 Winiarnia - blok 4	Konrad Terech	08-10-2024	09:00	12:00	03:00
11 z 16 Przerwa	Konrad Terech	08-10-2024	12:00	12:05	00:05
12 z 16 Winiarnia - blok 4	Konrad Terech	08-10-2024	12:05	15:05	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 16 Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina - blok 5	Konrad Terech	15-10-2024	09:00	12:00	03:00
14 z 16 Przerwa	Konrad Terech	15-10-2024	12:00	12:05	00:05
15 z 16 Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina - blok 5	Konrad Terech	15-10-2024	12:05	16:05	04:00
16 z 16 Walidacja - blok 6	-	22-10-2024	09:00	12:00	03:00

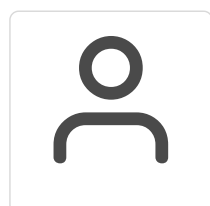
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 564,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	216,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,71 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Terech

Sommelier, doświadczony doradca w zakresie obszaru win jakościowych w segmencie Restauracji i Hoteli, współpracownik importera win jakościowych WINELAND, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

Prowadzenie szkoleń w zakresie umiejętności gastronomicznych, degustacyjnych oraz sprzedażowych w obszarze win jakościowych.

Wyższe prowadzenie szkoleń w zakresie umiejętności gastronomicznych, degustacyjnych oraz sprzedażowych w obszarze win jakościowych.

Doświadczenie zawodowe zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat w zakresie szkoleń sommelierskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dla uczestników usługi zostanie udostępniony dedykowany skrypt oraz ćwiczenia przygotowane przez prowadzącego.

Materiały potrzebne do przeprowadzenia szkolenia, w tym różnego rodzaju wina, zostaną zapewnione przez prowadzących.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem udziału w szkoleniu jest pełnoletność oraz poinformowanie organizatora o chęci uczestnictwa telefonicznie lub drogą mailową.

Prosimy o kontakt pod adresem e-mail: kontakt@winoplus.pl lub pod numerem telefonu: 784 912 921.

Adres

ul. Mostowa 3

61-854 Poznań

woj. wielkopolskie

Kontakt



Jakub Kasperczak

E-mail winograpy.leaderschool@gmail.com

Telefon (+48) 600 986 086