



Fundacja
Gospodarcza "Pro
Europa"



"Sommelier od podstaw - szkolenie oparte o system i wymagania certyfikatu 1 i 2 międzynarodowej szkoły Wine & Spirits Education Trust

Numer usługi 2024/07/24/7831/2234705

📍 Toruń / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 18.11.2024 do 22.11.2024

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy segmentu HoReCa chcący poprawić swoją wiedzę z zakresu wina jego serwisu i sprzedaży. Managerowie gastronomii, pracownicy działów sprzedaży hoteli i centrów konferencyjnych, szefowie kuchni i kucharze, kelnerzy, młodszy sommelierzy. Pasjonaci i amatorzy wina. Każdy kto w przyszłości chciałby zmierzyć się z kursami WSET
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	13-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
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

Poszerzenie wiedzy i umiejętności w zakresie sprzedaży i serwowania wina, umiejętności degustacyjnych oraz ogólnej wiedzy o winie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nabycie wiedzy i umiejętności sprzedażowych i serwisowych	<ul style="list-style-type: none">- Wykorzystuje zdobytą na szkoleniu wiedzę do zwiększenia sprzedaży wina, dań i innych produktów w restauracji, w której pracuje.- Wykorzystuje nabytą wiedzę w upsellingu i cross sellingu w pracy na sali restauracyjnej lub w dziale sprzedaży usług gastronomicznych.- Zna zasady hospitality i wykorzystuje je budując relację i zaufanie swoich gości.- Swoich gości obsługuje z uwzględnieniem ergonomii pracy restauracji, wspomaga zespół i współpracuje z nim.- Wie jak profesjonalnie wyserwować każdy rodzaj wina (musujące, stałe, słodkie, wzmacniane, stare) oraz jakiego użyć szkła oraz korkociągu.- Potrafi stworzyć kartę win uwzględniając winiarskie trendy oraz target danego punktu gastronomicznego (restauracji fine dining, bistro, lunch baru, pizzerii, sushi baru, coffe baru itp.)	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
Nabycie umiejętności degustacyjnych	<ul style="list-style-type: none">- Posiada umiejętność prawidłowego degustowania wina.- Posiada umiejętność oceny jakościowej wina korzystając z SAT (Systematic Approach to Wine) jako podstawy tej oceny.- Potrafi wskazać przedział cenowy wina degustując „w ciemno”.- Potrafi prawidłowo scharakteryzować wino uwzględniając wszystkie najważniejsze elementy.	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nabycie wiedzy o winie	<ul style="list-style-type: none"> - Zna położenie i charakterystykę najważniejszych regionów winiarskich na świecie. - Wie jaki wpływ na finałowy kształt wina, jego smak i aromaty mają czynniki naturalne oraz ludzkie. Potrafi wskazać te czynniki. - Zna charakterystykę międzynarodowych odmian winorośli białych i czerwonych oraz wie, gdzie na świecie są uprawiane i z jakim skutkiem. - Zna style wina na świecie i potrafi przyporządkować dane wino do stylu, który reprezentuje. - Zna metody produkcji wina oraz ich wpływ na wino i jego jakość. - Zna źródłowe pochodzenie aromatów w winie oraz ich podział wg systematyki SAT. - Zna różnice pomiędzy podejściem konwencjonalnym, organicznym, biodynamicznym i naturalistycznym w uprawie winorośli i produkcji wina. - Zna zasady łączenia win z potrawami 	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdza uzyskanie kompetencji i opis efektów uczenia się.

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

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?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

I Sesja – 6 godzin / 10 win w degustacji

- Zapoznanie się.
- Omówienie harmonogramu i przebiegu kursu wraz z egzaminem końcowym.
- Winorośl – ogólna budowa anatomiczna i morfologiczna, fizjologia winorośli, skład chemiczny winogrona, występowanie winorośli na świecie, rok na winnicy - czyli cykl winorośli.
- Podejście systematyczne do degustacji (SAT) czyli jak degustować i pić wino?
- Czynniki jakościowe w winie, czyli za co płacimy?
- Sensoryka – aromaty i smaki w winie i ich pochodzenie.
- Wady w winie. Jak je rozpoznawać?
- Serwis wina musującego i stałego – temperatury serwowania, otwieranie, szkło, przechowywanie wina.
- Serwis w restauracji wina i obsługa stolika w restauracji z uwzględnieniem budowania relacji z gościem i upsellingu.
- Wina musujące – style i metody produkcji.
- Wina Polskie.

II Sesja – 6 godzin / 12 win w degustacji

- Białe i czerwone wina Francji.
- Francuski system apelacyjny i najważniejsze klasyfikacje. Jak czytać etykiety?
- Geografia i klimat francuskich regionów winiarskich.
- Odmiany międzynarodowe i ich występowanie na świecie: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot.
- Inne ważne odmiany: Gamay, GSM blend, Cabernet Franc, Chenin Blanc, Viognier, Gewurztraminer.

III Sesja – 6 godzin / 12 win w degustacji.

- Białe i czerwone wina Włoch.
- Włoski system apelacyjny. Jak czytać etykiety?
- Geografia i klimat włoskich regionów winiarskich.
- Włochy północne: Nebbiolo, Barbera, Valpolicella blend, Arneis, Cortese, Pinot Grigio/Pinot Gris, Garganega
- Włochy środkowe: Sangiovese, Montepulciano, Verdicchio, Vermentino.
- Włochy południowe: Primitivo/Zinfandel, Greco, Fiano.

IV Sesja – 6 godzin / 12 win w degustacji

- Białe i czerwone wina Hiszpanii.
- Hiszpański system klasyfikacji wina. Jak czytać etykiety?
- Tempranillo, Garnacha, Verdejo, Albarino.
- Niemcy, Austria, Węgry – wina białe i czerwone.
- Systemy apelacyjne i klasyfikacja win krajów niemieckich.
- Riesling, Sylvaner, Gruner Veltliner, Furmint, Blaufrankish, Zweigelt.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Sesja teoretyczna z degustacją wina	Krystian Blejder	18-11-2024	09:00	15:00	06:00
2 z 5 Wiedza teoretyczna i praktyczna z degustacją win	Krystian Blejder	19-11-2024	09:00	15:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 5 Wiedza teoretyczna i praktyczna z degustacją win	Krystian Blejder	20-11-2024	09:00	15:00	06:00
4 z 5 Wiedza teoretyczna i praktyczna z degustacją win	Krystian Blejder	21-11-2024	09:00	15:00	06:00
5 z 5 Egzamin	Krystian Blejder	22-11-2024	10:00	13:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Blejder

Krystian Blejder posiada certyfikat WSET Level 3 Advanced in Wines. Obecnie student w programie WSET 4 Diploma in Wines w Weinakademie Osterreich. Certyfikowany nauczyciel w szkole Winedukacja gdzie prowadzi kursy WSET1 i WSET2. Posiada 15 letnie doświadczenie w pracy z winem na stanowiskach kelner, sommelier, head sommelier, import manager. Prowadził własną restaurację i wine bar w Poznaniu. Obecnie pracuje dla importera win WineRepublic gdzie opiekuje się klientami biznesowymi i HoReCa. Stały współpracownik branżowego czasopisma Trybuszon, gdzie regularnie pisze do rubryki Akademia Wina zgłębiając tematy z zakresu chemii i biochemii wina, klasyfikacji winnic czy certyfikacji organicznej i biodynamicznej. Od lat prowadzi warsztaty z zakresu wiedzy o winie oraz szkoli zespoły kelnerskie i sprzedażowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Notatnik i długopis dla uczestników.

Adres

ul. Warszawska 4/7
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Anna Lewandowska

E-mail proeuropa@fundacja-proeuropa.org.pl

Telefon (+48) 533 665 050