



Jakub Kasperczak



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 2024/09/16/12117/2312081

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 21.10.2024 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

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	35
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 prosprzedażowe.	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 wina /Francja, Włochy, Hiszpania, Portugalia, Niemcy, kraje anglojęzyczne.	Używa terminów winiarskich z różnych krajów, profesjonalnie obsługując klientów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje wiedzę o uprawie winorośli, techniki produkcji win spokojnych i musujących.	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 formularza 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.	Zaprojektuje 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.  Sprawnie stosuje serwis win cichych i musujących, łącznie z dekantacją.	Przeprowadza odprawy dla kelnerów, wyznacza cele sprzedażowe i rekomendacje wina do dania.  Przeprowadza serwis wina w warunkach specyfiki lokalu, stosując zasady dobrego serwisu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych  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 w języku polskim i angielskim.	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.  Doradza w zakresie tematów winiarskich.	Definiuje wielkie roczniki wybranych win i najważniejszych producentów w obszarze premium.  Swobodnie porusza się w tematach branżowych, trendach winiarskich.	Test teoretyczny  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.	Projektuje budowę restauracji wraz z zapleczem piwnicznym jako inwestycję przynoszącą dochody .	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje znajomość historii i geografii winiarskiej świata, znajomość odmian winorośli oraz wpływu wina na organizm ludzki.  Podaje i otwiera wina oraz rozpoznaje wina zepsute.	Wykorzystuje wiedzę na temat historii i geografii winiarskiej świata, przedstawiając i objaśniając ją klientom.  Rozpoznaje wady wina, zarządza magazynem aby minimalizować ewentualne wady. Rekomenduje i podaje wina klientom.	Obserwacja w warunkach symulowanych  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 - słodycz
- WINO+jedzenie – zaawansowane podejście do łączenia win i potraw;
- Wino w restauracji – jak budować wizerunek restauracji;
- Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina;

#### Blok 6 – 3h

#### Walidacja

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

## 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	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](mailto:kontakt@winoplus.pl) lub pod numerem telefonu: 784 912 921.

## Adres

ul. Mostowa 3  
61-854 Poznań  
woj. wielkopolskie

## Kontakt



**Jakub Kasperczak**

**E-mail** [winogrady.leaderschool@gmail.com](mailto:winogrady.leaderschool@gmail.com)

**Telefon** (+48) 600 986 086