



Kamil Iwaniec
Creative Ideas
Agency



Akademia Alkoholu poziom zaawansowany: wino, piwo oraz alkohole mocne - szkolenie mieszane, stacjonarne połączone z usługą zdalną w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem platformy e-learningowej.

Numer usługi 2025/01/07/128036/2488249

📍 Jodłówka-Wałki / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 19.06.2025 do 20.06.2025

1 440,00 PLN brutto

1 440,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Barman/kelner odpowiadający za podawanie alkoholi w restauracji.• Pracownik sklepu specjalistycznego z alkoholem z doświadczeniem maksymalnie pół roku• Osoby zamierzające rozpoczęcie pracy na jednym z powyższych stanowisk <p><i>Szkolenie skierowane jest dla osób z minimum rocznym doświadczeniem.</i></p>
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	23-03-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie doskonali umiejętności z zakresu znajomości alkoholi mocnych, wina oraz piwa oraz procesu ich produkcji. Doskonalenie tych umiejętności wpływa bezpośrednio na jakość serwisu alkoholi mocnych i przygotowuje uczestnika do samodzielnej, efektywnej pracy z elementami sprzedaży sugestywnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się wiedzą na temat procesów produkcji alkoholi mocnych, win i piw.	Uczestnik omawia i charakteryzuje procesy produkcyjne alkoholi mocnych, w tym destylację i jej wpływ na finalny smak produktu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik omawia i charakteryzuje różnice pomiędzy metodami fermentacji stosowanymi w produkcji piwa i wina. Uczestnik omawia i charakteryzuje surowce wykorzystywane w produkcji alkoholi i ich wpływ na profil smakowy i aromat.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posługuje się wiedzą dotyczącą regionów produkcyjnych alkoholi oraz ich wyróżników.	Uczestnik omawia i charakteryzuje kluczowe regiony produkcyjne alkoholi mocnych oraz wyróżniki smakowe z nimi związane.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik omawia i charakteryzuje regiony winiarskie i ich charakterystyczne szczepy oraz metody produkcji. Uczestnik omawia i charakteryzuje popularne regiony produkcji piwa i specyfikę lokalnych stylów piwnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posługuje się wiedzą dotyczącą wpływu składników na finalny smak i aromat produktów.	Uczestnik omawia i charakteryzuje wpływ rodzaju surowca, np. słodu, winogron lub zbóż, na smak i aromat finalnego produktu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik omawia i charakteryzuje znaczenie ilości destylacji w procesie produkcji alkoholi mocnych. Uczestnik omawia i charakteryzuje znaczenie użycia dodatków aromatycznych oraz wpływ fermentacji na profil smakowy piwa.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami rozpoznawania charakterystycznych cech smakowych i aromatycznych alkoholi.	Uczestnik poprawnie rozróżnia aromaty typowe dla alkoholi z różnych regionów produkcyjnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie identyfikuje kluczowe nuty smakowe wynikające z użycia określonych surowców.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie odróżnia wpływ metod produkcji na profil smakowy degustowanych trunków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posługuje się umiejętnościami przygotowania profesjonalnej prezentacji serwisu alkoholi.	Uczestnik poprawnie dobiera odpowiednie szkło do serwowania degustowanych alkoholi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie podaje temperaturę serwisu alkoholi zgodną z wymogami danego trunku.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie prezentuje informacje o pochodzeniu i charakterystyce degustowanych produktów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posługuje się umiejętnościami tworzenia rekomendacji w ramach sprzedaży sugestywnej alkoholi.	Uczestnik poprawnie proponuje odpowiedni trunek na podstawie preferencji klienta.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie tworzy rekomendacje dotyczące połączeń alkoholu z potrawami.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik poprawnie formułuje opisy degustowanych trunków, które zachęcają do ich wyboru.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, zaświadczenie o ukończeniu usługi szkoleniowej zawiera efekty uczenia się.

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

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

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

Tak, w zaświadczeniu o ukończeniu usługi szkoleniowej znajduje się informacja w jakiej formie została przeprowadzona walidacja.

Program

Forma: Mieszana, stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem platformy e-learningowej.

Dzień 1: Warsztaty praktyczne – Degustacja i techniki serwisu alkoholi (stacjonarnie)

Wstępny blok szkoleniowy:

- Powitanie uczestników i przedstawienie prowadzącego.
- Omówienie celów szkolenia oraz znaczenia zaawansowanej wiedzy o alkoholach w gastronomii.
- Pretest – sprawdzenie poziomu wiedzy uczestników w zakresie alkoholi mocnych, win i piw.
- Przypomnienie zasad degustacji i bezpiecznego przeprowadzania warsztatów.

Blok szkoleniowy: Alkohole mocne, wino i piwo:

- **Alkohole mocne:** Charakterystyka i regiony produkcyjne whisky, rumu, ginu i wódki.
 - Proces destylacji: różnice między alembikową a kolumnową.
 - Wpływ beczek dębowych na smak i aromat destylatów.
- **Piwo:** Stylizacja piw: lager, ale, stout, pszeniczne.
 - Proces warzenia: surowce, fermentacja i ich wpływ na cechy sensoryczne piwa.
 - Regiony piwowarskie i ich charakterystyka.

Przerwa

Warsztaty praktyczne: Degustacja alkoholi mocnych, win i piw:

- Degustacja alkoholi mocnych i win z różnych regionów – analiza aromatów, smaków i charakterystycznych cech.
- Degustacja piw w różnych stylach – porównanie goryczki, kwasowości i nut słodowych.
- Ćwiczenia z rozpoznawania nut aromatycznych w winach, destylatach i piwach.
- Dyskusja w grupie: interpretacja różnic w trunkach pochodzących z odmiennych regionów.

Końcowy blok szkoleniowy:

- Omówienie wyników degustacji: analiza wniosków, ocena wyczuwalności aromatów i smaku.
- Sesja pytań i odpowiedzi oraz omówienie najczęściej popełnianych błędów.
- Feedback od trenera dla każdego uczestnika.

Dzień 2: Teoria – Wino i zaawansowane techniki serwisu alkoholi (zdalnie)

Wstępny blok szkoleniowy:

- Powitanie uczestników i przypomnienie najważniejszych zagadnień z dnia pierwszego.
- Omówienie planu dnia i celów szkoleniowych.

Blok szkoleniowy: Wino i regiony produkcyjne:

- Szczepy winogron i ich charakterystyka: białe, czerwone, musujące.
- Wpływ terroir na smak wina: gleba, klimat i warunki środowiskowe w kluczowych regionach produkcyjnych.
- Proces starzenia w beczce i fermentacji malolaktycznej – jak wpływają na profil smakowy wina.
- Podstawowe różnice między winami z regionów Starego i Nowego Świata.

Przerwa

Blok szkoleniowy: Zaawansowane techniki serwisu alkoholi:

- Dobór odpowiedniego szkła do wina, piwa i alkoholi mocnych.
- Temperatura serwowania alkoholi: techniki kontroli i przechowywania.
- Dekantacja wina i zasady serwisu win musujących.
- Rekomendacje i sprzedaż sugestywna alkoholi na podstawie preferencji gości.

Końcowy blok szkoleniowy:

- Omówienie wyników: Analiza postępu wiedzy, wskazanie mocnych stron i obszarów do poprawy.
- Dyskusja podsumowująca: pytania i odpowiedzi na temat zastosowania wiedzy w praktyce.

Walidacja efektów uczenia się: test online za pośrednictwem Planera BUR.

*Przerwy będą realizowane w ustalonych momentach, jednak mogą być dostosowywane do dynamiki zajęć.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 11 Wstępny blok szkoleniowy	Piotr Kujawiak	19-06-2025	08:00	08:30	00:30	Tak
2 z 11 Blok szkoleniowy: Alkohole mocne i piwo	Piotr Kujawiak	19-06-2025	08:30	10:30	02:00	Tak
3 z 11 Przerwa	Piotr Kujawiak	19-06-2025	10:30	11:00	00:30	Tak
4 z 11 Warsztaty praktyczne: Degustacja alkoholi mocnych, win i piw	Piotr Kujawiak	19-06-2025	11:00	14:00	03:00	Tak
5 z 11 Końcowy blok szkoleniowy	Piotr Kujawiak	19-06-2025	14:00	14:30	00:30	Tak
6 z 11 Wstępny blok szkoleniowy	Piotr Kujawiak	20-06-2025	08:00	08:30	00:30	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
7 z 11 Blok szkoleniowy: Wino i regiony produkcyjne	Piotr Kujawiak	20-06-2025	08:30	10:30	02:00	Nie
8 z 11 Przerwa	Piotr Kujawiak	20-06-2025	10:30	11:00	00:30	Nie
9 z 11 Blok szkoleniowy: Zaawansowane techniki serwisu alkoholi	Piotr Kujawiak	20-06-2025	11:00	13:30	02:30	Nie
10 z 11 Końcowy blok szkoleniowy	Piotr Kujawiak	20-06-2025	13:30	14:00	00:30	Nie
11 z 11 Walidacja efektów uczenia się	-	20-06-2025	14:00	14:30	00:30	Nie

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 440,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 440,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Piotr Kujawiak



Barman i bar manager z ponad 10 letnim doświadczeniem. Wiedzę na temat alkoholi potwierdza między innymi dyplom z wyróżnieniem WSET Level 2 Award in Spirits. Od lat prowadzę również działalność w ramach której prowadziłem szkolenia ambasadorskie dla marki Johnnie Walker, szkolenia barmańskie, niezliczone ilości degustacji alkoholi oraz komentowanych kolacji degustacyjnych łączących świat koktajli i fine diningu. Od 4 lat aktywnie rozwijam w Polsce projekt Diageo Bar Academy - globalnej platformy edukacyjnej, w ramach której na co dzień szkole barmanów, bar managerów i kelnerów z zakresy wiedzy alkoholowej jak i koktajlowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dla uczestników szkolenia zostaną przygotowane:

- Komplet receptur produktowych.
- Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Link do usługi zostanie wysłany elektronicznie wszystkim uczestnikom oraz operatorowi projektu najpóźniej 48h przed jej rozpoczęciem.

Walidacja efektów uczenia się będzie polegała na teście online za pośrednictwem oprogramowania Planer BUR.

Informacje dodatkowe

Usługa Szkoleniowa została stworzona na podstawie licencji Planer BUR zakupionej z dofinansowaniem projektu "USŁUGI ROZWOJOWE 4.0 – wsparcie podmiotów BUR w obszarze tworzenia, rozwoju i sprzedaży nowych form usług rozwojowych lub wykorzystaniu nowych technologii".

Warunki techniczne

Dla prawidłowej współpracy z systemem teleinformatycznym Usługodawcy (Planer BUR) lub platformami do świadczenia usług zdalnych (Google Meets, Zoom), system teleinformatyczny z którego korzysta Klient powinien spełniać następujące minimalne wymagania techniczne:

- Internet Explorer w wersji 10 lub nowszej z włączoną obsługą JavaScript i Cookies.
- Mozilla Firefox w wersji 25 lub nowszej z włączoną obsługą JavaScript i Cookies,
- Opera w wersji 17 lub nowszej z włączoną obsługą JavaScript i Cookies,
- Google Chrome w wersji 31 lub nowszej z włączoną obsługą JavaScript i Cookies.
- Safari w wersji 5 lub nowszej z włączoną obsługą JavaScript i Cookies.
- Akceptacja instalacji komponentów Adobe Flash Player, Quick Time, Acrobat Reader w wypadku gdy Serwis poprosi o ich instalację.

Platforma oraz wszelkie warunki techniczne i informacje wraz z linkiem do usługi zostaną uzupełnione na min. 48 godzin przed rozpoczęciem usługi.

Adres

Jodłówka-Wałki

Jodłówka-Wałki
woj. małopolskie

Kontakt



Agnieszka Damaszk

E-mail agnieszka.damaszk@aprb.pl

Telefon (+48) 784 866 678