



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 2025/03/20/12117/2636337

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 41 h

📅 28.04.2025 do 31.05.2025

**7 564,50 PLN** brutto

6 150,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 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>           | <p>Osoby związane bezpośrednio ze sprzedażą wina lub pretendujące do pełnienia takiej funkcji w przyszłości oraz pasjonaci win, chcący tę wiedzę dowolnie wykorzystać.</p> <p>Osoby zarządzający kategorią wina w restauracji – właściciele i kierownicy, kreujący sprzedaż wina w gastronomii.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 27-04-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 41                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <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 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 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.                | Przeprowadza odprawy dla kelnerów, wyznacza cele sprzedażowe i rekomendacje wina do dania.                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Sprawnie stosuje serwis win cichych i musujących, 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 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.                                  | 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.                                         | 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. | Wykorzystuje wiedzę na temat historii i geografii winiarskiej świata, przedstawiając i objaśniając ją klientom.       | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
| Podaje i otwiera wina oraz rozpoznaje wina zepsute.                                                                         | Rozpoznaje wady wina, zarządza magazynem aby minimalizować ewentualne wady. Rekomenduje i podaje wina klientom.       | 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 12 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 - 6h**

#### **Regiony winiarskie świata**

- 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;

### **Blok 6 - 7h**

#### **Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina**

- 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 7 – 3h

#### Walidacja

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

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

| Przedmiot / temat zajęć                                               | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 7</b> Wiedza o winie - blok 1                                  | Konrad Terech | 28-04-2025            | 16:00               | 22:00               | 06:00         |
| <b>2 z 7</b> Warsztat degustatora - blok 2                            | Konrad Terech | 05-05-2025            | 16:00               | 22:00               | 06:00         |
| <b>3 z 7</b> Zabiegi pielęgnacyjne w winnicy - blok 3                 | Konrad Terech | 07-05-2025            | 16:00               | 22:00               | 06:00         |
| <b>4 z 7</b> Winiarnia - blok 4                                       | Konrad Terech | 10-05-2025            | 10:00               | 15:00               | 05:00         |
| <b>5 z 7</b> Regiony winiarskie świata - blok 5                       | Konrad Terech | 12-05-2025            | 16:00               | 22:00               | 06:00         |
| <b>6 z 7</b> Nowoczesne metody serwowania i prezentacji wina - blok 6 | Konrad Terech | 17-05-2025            | 10:00               | 16:00               | 06:00         |
| <b>7 z 7</b> Walidacja - blok 7                                       | -             | 31-05-2025            | 16:00               | 22:00               | 06:00         |

# 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                 | 184,50 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 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.

### Informacje dodatkowe

Zajęcia w dniu 07.05.2025 odbędą się pod adresem Rynek 49, 61-772 Poznań (Czerwona Papryka). Zajęcia w dniu 10.05.2025 odbędą się pod adresem Sobieskiego 2, 62-040 Puszczykowo (Winnica Morena).

## Adres

ul. Mostowa 3  
61-854 Poznań  
woj. wielkopolskie

Zajęcia w dniu 07.05.2025 odbędą się pod adresem Rynek 49, 61-772 Poznań (Czerwona Papryka). Zajęcia w dniu 10.05.2025 odbędą się pod adresem Sobieskiego 2, 62-040 Puszczykowo (Winnica Morena).

## Kontakt



**Jakub Kasperczak**

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

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