



Nowe Polskie Standardy w Sommelierstwie: Szkolenie

Numer usługi 2025/04/28/148422/2714441

1 800,00 PLN brutto
1 800,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

INSTYTUT
"RÓWNOŚĆ I
DOSTĘPNOŚĆ"
SPÓŁKA Z
OGRAŃCZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Mnich-Probostwo / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 18 h
📅 05.05.2025 do 07.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	FELB.06.03-IZ.00-0003/24 ZIPH
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Doświadczeni barmani: Profesjonaliści z doświadczeniem za barem, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności oraz być na bieżąco z nowościami w świecie win na świecie i w Polsce oraz w technikach barmańskich w serwowaniu win i obsłudze zdecydowanego klienta. • Nowi barmani: Osoby, które dopiero zaczynają swoją przygodę z pracą za barem i potrzebują solidnych podstaw teoretycznych oraz praktycznych umiejętności w serwowaniu win. • Pracownicy gastronomii: Osoby pracujące w różnych działach gastronomii. • Kelnerzy i kelnerki: Pracownicy obsługi kelnerskiej, którzy chcą rozszerzyć swoje kompetencje o umiejętności barmańskie w tym w serwowaniu win oraz ogólnej wiedzy na temat win na świecie i w Polsce, aby móc lepiej obsługiwać klientów i zwiększyć swoje szanse na awans. • Pracownicy sezonowi: Osoby zatrudnione na sezonowe stanowiska w barach i pubach, które chcą szybko zdobyć niezbędne umiejętności do efektywnej pracy.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	28-04-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa Nowe Polskie Standardy w Sommelierstwie: Szkolenie, potwierdza przygotowanie uczestnika do samodzielnego doboru wina polskiego, szkła i technik serwowania oraz przechowywania win zgodnie ze standardami, a także profesjonalnej obsługi klienta w zakresie doradztwa i serwowania wina.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozdziela podstawowe style i szczepy win polskich oraz dopasowuje je do określonych kategorii dań	identyfikuje prawidłowo co najmniej 8 z 10 losowo wybranych polskich szczepów winnych na podstawie opisu ich charakterystyki.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przyporządkowuje prawidłowo co najmniej 4 z 5 podanych polskich win do rekomendowanych kategorii potraw (np. białe wytrawne do ryb, czerwone wytrawne do czerwonego mięsa).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
charakteryzuje i wybiera odpowiednie typy kieliszków do serwowania różnych stylów polskich win.	wymienia co najmniej 3 kluczowe cechy charakterystyczne dla kieliszków przeznaczonych do białych, czerwonych i musujących win.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje prawidłowy typ kieliszka dla 3 z 4 losowo wybranych polskich win	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, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się. Opis ten obejmuje wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte przez uczestników w trakcie szkolenia barmańskiego. Dokument jest zgodny z wymaganiami walidacji.

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. Kryteria te obejmują ocenę wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych uczestników, zapewniając pełną przejrzystość procesu walidacji.

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. Procesy te są prowadzone niezależnie, aby zapewnić obiektywność i rzetelność oceny. Dokument zawiera szczegółowe informacje na temat metod i procedur.

Program

Dzień 1: Podstawy wiedzy o winie i serwis w pubie (09:00-15.00 (6h))

1. Wprowadzenie do świata wina w kontekście pubu (1h)

- Wino w ofercie pubu – dlaczego warto?
- Kluczowe różnice między serwisem wina w pubie a restauracji
- Popularność wina w Polsce – aktualne trendy

2. Podstawowe typy wina i ich charakterystyka (1h)

- Podział win: czerwone, białe, różowe, musujące, wzmacniane
- Najpopularniejsze szczepy winorośli i ich profile smakowe
- Różnice między winami Starego i Nowego Świata

3. Polskie wina polskiego – rosnący trend (1h)

- Krótkie omówienie historii polskiego winiarstwa
- Najważniejsze regiony winiarskie w Polsce (Małopolska, Dolny Śląsk, Podkarpacie, Lubuskie)
- Polskie szczepy i ich charakterystyka
- Degustacja 2 polskich win (białe i czerwone)

4. Serwis wina polskiego w pubie – praktyczne aspekty (3h)

- Jak podawać wino w pubie – najważniejsze zasady
- Temperatura serwisu i dobór szkła do różnych typów wina
- Otwieranie i przechowywanie win w pubie (w tym zamknięcia zakrętkowe i korkowe)
- Sztuka nalewania wina – ilość, prezentacja, sposób serwisu
- Degustacja 3 popularnych win dostępnych w pubach

Dzień 2: Food & Wine Pairing i sprzedaż wina polskiego w pubie (09:00-15:00 (6h))

1. Podstawy łączenia wina z jedzeniem w pubie (2h)

- Kluczowe zasady parowania wina z przekąskami i daniami pubowymi
- Wpływ kwasowości, tanin i słodczy na połączenia smakowe
- Jakie wina pasują do typowych dań barowych (burgery, frytki, sery, tapas)?
- Przykłady idealnych połączeń wina z menu pubowym

2. Sprzedaż wina w pubie – jak skutecznie doradzać klientom? (2h)

- Jak polecać wina w pubie – prosty i skuteczny język
- Jak przekonać klientów do spróbowania polskich win?

- Najczęstsze pytania klientów i jak na nie odpowiadać
- Degustacja porównawcza 4 win z różnych kategorii

3. Praktyczny warsztat – serwowanie i polecanie wina polskiego (2h)

- Ćwiczenia w rekomendacji wina do konkretnych potraw
- Symulacja rozmów z klientami
- Degustacja 3 win w połączeniu z przekąskami

Dzień 3: Degustacja, obsługa klienta i trendy na rynku (09:00-15:00 (6h))

1. Rozpoznawanie wad wina – na co uważać w pubie? (1h)

- Kiedy wino nadaje się do reklamacji?
- Najczęstsze wady wina (korek, utlenienie, siarka)
- Jak uniknąć błędów w przechowywaniu?

2. Wina musujące i drinki na bazie wina w pubie (2h)

- Rodzaje win musujących i ich zastosowanie w pubie
- Aperol Spritz, Sangria i inne drinki na bazie wina
- Jak wino może urozmaicić ofertę baru?
- Degustacja 2 win musujących i 2 koktajli na bazie wina

3. Podsumowanie szkolenia i egzamin praktyczny (3h)

- Degustacja 4 win z różnych kategorii
- Ćwiczenia w rekomendacji wina klientom
- Quiz wiedzy o winie
- Wręczenie certyfikatów

Walidacja testem z wynikiem generowanym automatycznie(15 min.) na każdego uczestnika.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do świata wina w kontekście pubu	Arkadiusz Prośniewski	05-05-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 11 Podstawowe typy wina i ich charakterystyka	Arkadiusz Prośniewski	05-05-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 11 Polskie wina – rosnący trend	Arkadiusz Prośniewski	05-05-2025	11:00	12:00	01:00
4 z 11 Serwis wina w pubie – praktyczne aspekty	Arkadiusz Prośniewski	05-05-2025	12:00	15:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Podstawy łączenia wina z jedzeniem w pubie	Arkadiusz Prośniewski	06-05-2025	09:00	11:00	02:00
6 z 11 Sprzedaż wina w pubie – jak skutecznie doradzać klientom?	Arkadiusz Prośniewski	06-05-2025	11:00	13:00	02:00
7 z 11 Praktyczny warsztat – serwowanie i polecanie wina	Arkadiusz Prośniewski	06-05-2025	13:00	15:00	02:00
8 z 11 Rozpoznawanie wad wina – na co uważać w pubie?	Arkadiusz Prośniewski	07-05-2025	09:00	10:00	01:00
9 z 11 Wina musujące i drinki na bazie wina w pubie	Arkadiusz Prośniewski	07-05-2025	10:00	12:00	02:00
10 z 11 Podsumowanie szkolenia i egzamin praktyczny	Arkadiusz Prośniewski	07-05-2025	12:00	14:45	02:45
11 z 11 walidacja test z wynikiem generowanym automatycznie	-	07-05-2025	14:45	15:00	00:15

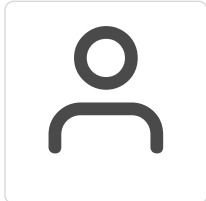
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Arkadiusz Prośniewski

Doświadczony winiarz z bogatym portfolio w branży winiarskiej. Karierę rozpoczynał w Winnicy Witaj Słońce gdzie zdobywał podstawową wiedzę na temat winiarstwa na świecie i w Polsce. Posiada umiejętności dydaktyczne, organizacyjne i komunikacyjne oraz szeroką wiedzę na temat ABC winiarstwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników:

- Ankieta dostępności;
- Ankieta satysfakcji;
- Skrypt szkoleniowy online;
- Karta degustacyjna;
- Lista polecanych win;

Warunki uczestnictwa

Aby wziąć udział w szkoleniu, uczestnik powinien być zainteresowany tematem, otwarty na naukę, gotowy do pracy w grupie, posiadać podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz mieć dostęp do narzędzi niezbędnych do udziału w szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Warunkiem udziału w usłudze jest dokonanie zapisu na usługę co najmniej 24 godziny przed jej rozpoczęciem i uzyskanie akceptacji ze strony Dostawcy Usługi.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia/ certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej, oraz uzyskanie pozytywnej oceny dla każdego uczestnika na podstawie wyniku walidacji przeprowadzonej przez podmiot walidujący/Walidatora.

Odwołanie Usługi rozwojowej możliwe jest do dnia zakończenia usługi w przypadku braku zapisanych uczestników lub w przypadku, gdy wszystkie zapisy uczestników mają status „rezygnacja” lub „odrzucony”. W innych przypadkach odwołanie Usługi rozwojowej możliwe jest na 1 dzień przed rozpoczęciem.

Walidacja jest prowadzona w czasie rzeczywistym przez cały okres realizacji usługi rozwojowej.

Adres

Mnich-Probostwo 1

99-322 Mnich-Probostwo

woj. łódzkie

Winnica "Witaj Słońce"

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Danuta Gerts

E-mail danuta.gerts@irid.org.pl

Telefon (+48) 505 267 410