



Zann Investments
Maciej Zarzecki



Szkolenie Sommelier

Numer usługi 2025/06/04/5603/2792377

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 04.11.2025 do 05.11.2025

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

62,44 PLN brutto/h

62,44 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które: • pracują lub planują pracować w branży gastronomicznej, hotelarskiej, eventowej lub w handlu winem i napojami alkoholowymi (np. restauracje, hotele, sklepy specjalistyczne, dystrybucja alkoholu), • pełnią lub aspirują do pełnienia funkcji sommeliera, kelnera, barmana, menedżera gastronomii, doradcy klienta lub przedstawiciela handlowego w branży napojów alkoholowych, • chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie profesjonalnej obsługi wina, łączenia wina z potrawami (food & wine pairing), serwisu win i kultury picia wina, • planują rozwój zawodowy w sektorze HoReCa lub założenie własnej działalności związanej z gastronomią lub handlem alkoholem. Szkolenie nie wymaga wcześniejszego doświadczenia sommelierskiego – poziom dopasowany jest do osób początkujących oraz średniozaawansowanych.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	21-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie Sommelier uczy podstaw wiedzy sommelierskiej oraz przygotowuje uczestników do profesjonalnej obsługi gościa w zakresie serwisu i doradztwa przy wyborze wina. Rozwija umiejętności rozpoznawania i oceny organoleptycznej win, prawidłowego serwowania alkoholi oraz łączenia win z potrawami. Kształtuje kompetencje potrzebne do pracy w gastronomii, hotelarstwie i sprzedaży specjalistycznej, z naciskiem na kulturę picia wina oraz komunikację z gościem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozpoznaje podstawowe style win oraz metody ich produkcji, w tym różnice między stylami musującymi, naturalnymi i beczkowymi.	Prawidłowo wskazuje cechy charakterystyczne dla stylów: naturalnych, neutralnych i beczkowanych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posiada wiedzę na temat najważniejszych regionów winiarskich świata i ich charakterystyki.	Poprawnie identyfikuje przynależność win do regionów (np. Rioja, Napa Valley, Marlborough) i opisuje cechy typowe dla danego terroir.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna proces produkcji wina – od uprawy winorośli po dojrzewanie w butelce – oraz czynniki wpływające na styl i jakość wina.	poprawnie opisuje etapy produkcji, wpływ terroir, choroby winorośli, rodzaje beczek oraz ich wpływ na smak.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna zasady profesjonalnego przechowywania i serwowania wina.	wskazuje optymalne warunki przechowywania, temperatury serwowania, dobór kieliszków i zasady dekantacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna podstawy wine pairingu i potrafi dobrać wino do wybranych typów potraw.	dobiera odpowiedni typ wina do zaproponowanego dania, uzasadniając wybór zgodnie z zasadami łączenia smaków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
zna zasady opracowywania profesjonalnej karty win oraz podstawy analizy portfolio importerów.	wskazuje kluczowe elementy dobrze skonstruowanej karty win oraz potrafi ocenić portfolio importera pod kątem oferty restauracyjnej.	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?

Zaświadczenie wydawane po ukończeniu szkolenia zawiera szczegółowy opis uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie 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?

Zaświadczenie potwierdza, że proces walidacji jest niezależny od szkolenia i jest przeprowadzone przez inną osobę niż trener prowadzący szkolenie.

Program

W cenie szkolenia:

- przekąski skomponowane pod degustację wina,
- 14 win degustacyjnych.

Na kursie degustujemy 14 win z różnych części świata:

- 2 wina musujące produkowane w dwóch różnych stylach (Martinotti-Charmat i Classico (szampańska));
- 3 wina z tego samego szczepu, ale produkowane w różnych krajach oraz różnych stylach (wino naturalne, wino neutralne, wino beczkowe);
- 8 win w klasycznym stylu z najważniejszych regionów winiarskich np. Napa Valley, Bordeaux, Rioja, Bourgogne, Barossa, Marlborough, Toskania;
- wino pomarańczowe.

Zajęcia praktyczne na szkoleniu uczą:

1. Rzeczywistego odróżniania win i oceny ich jakości poprzez:
 - specjalistyczne degustacje oraz analizę win z różnych części świata.
 - ćwiczenie powonienia za pośrednictwem Le Nez Du Vin, czyli najwyższej jakości próbek zapachowych oddających najczęściej spotykane w winach aromaty.
2. Doboru win do potraw (tzw. wine pairing).
3. Umiejętności obchodzenia się z winem, czyli sztuka profesjonalnego serwisu, dotleniania, dekantacji itd.
4. Obsługi "Coravin" - systemu służącego do nalewania i przechowywania najbardziej wyselekcjonowanych etykiet. Czy warto go używać? Jeśli tak to kiedy i do jakich win?

Zajęcia teoretyczne obejmują takie zagadnienia, jak:

1. Historia wina
2. Produkcja wina:
 - odmiany winorośli,
 - terroir,
 - zasady uprawy,
 - choroby winorośli i szkodniki,
 - proces winifikacji,

- style wina,
- znaczenie rodzaju beczek.

3. Przechowywanie wina:

- w restauracji, w domowej spiżarni albo piwniczce.

4. Inwestowanie w wino (samodzielnie, wyspecjalizowane firmy).

5. Rejony winiarskie (klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety):

- Francja,
- Włochy,
- Hiszpania,
- Niemcy,
- Portugalia,
- USA,
- Argentyna,
- Chile,
- RPA,
- Australia i Nowa Zelandia,
- Pozostałe kraje.

6. Serwis:

- temperatura,
- odpowiednie kieliszki,
- prezentacja i podawanie wina.

7. Dobór wina do potraw.

8. Opracowywanie karty win:

- przedstawiamy gotowe rozwiązania, uczymy też samodzielnego przygotowania karty.

9. Importerzy:

- firmy sprowadzające wina do Polski i ich portfolio.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Po zakończeniu szkolenia przeprowadzana jest walidacja.

Warunki organizacyjne:

W grupie uczestniczy od 4 do 18 osób.

Sprzęt i szkło

- 4 kieliszki do wina na osobę
- Dekanter
- Korkociąg do wina
- Coravin
- Próbkki zapachowe - Le Nez Du Vin

Materiały zużywalne i produktowe (w trakcie szkolenia)

Szkolenie zakłada wykorzystanie następujących materiałów zużywalnych:

- **Wina degustacyjne – 14 rodzajów**, zgodnych z programem:
 - 2 wina musujące (w stylach Martinotti-Charmat i Classico)
 - 3 wina z tego samego szczepu z różnych krajów i stylów
 - 8 win klasycznych z uznanych regionów winiarskich świata
 - 1 wino pomarańczowe
- **Przekąski – 6 rodzajów** – odpowiednio dobrane do win, w celu ćwiczenia wine pairingu
- **Woda** do przepłukiwania kubków smakowych
- **Spittony** – naczynia do odrzucania wina po degustacji
- **Serwetki jednorazowe**

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	999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	62,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	62,44 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Arkadiusz Kurowski

Jeden z najbardziej utytułowanych sommelierów w naszym kraju. Doświadczenie zdobywał w Polsce i za granicą. Nieustannie podnosi swoje kwalifikacje, osiągając nowe tytuły i certyfikaty, swoją pasję zamienił w pracę, a pracę w pasję. Może pochwalić się takimi osiągnięciami, jak: Sommelier roku 2022 AIG Prix Sommelie, przyznawany przez Académie Internationale de la Gastronomie, certyfikat Court of Master Sommelier na poziomie Advanced, rozpoczęty w Grecji, a ukończony w Austrii, czy Wine & Spirit Education Trust na poziomie Advanced.

Każdego roku startuje w zawodach sommelierskich organizowanych w Polsce i za granicą. Zdobył pierwsze miejsce na Grand Prix Sommelierów Lubelszczyzny i drugie miejsce na Grand Prix Trójmiejskich Sommelierów. W roku 2021 został wicemistrzem Polski sommelierów oraz doszedł do finału na międzynarodowych zawodach Vana Tallinn Baltic Sommelier Grand Prix 2022 na Litwie.

Od lat kształci młodych adeptów sztuki sommelierskiej oraz barmańskiej przy współpracy z Ogólnopolską Szkołą Barmanów i HorArt - HoReCa Academy Poland. Zasiada w gronie sędziowskim konkursu winiarskiego WINOPL w Poznaniu, gdzie każdego roku ocenia polskie wina. Chętnie odbywa zagraniczne staże, ma na koncie m. in. w 67 Pall Mall (Best Wine Club in EU), Hide (*Michelin), Dinner by Heston Blumenthal (**Michelin). Jego karty win, tworzone dla najlepszych

lokali w Polsce, były odznaczone przez Star Wine List czy amerykański Wine Spectator (Best of Award of Excellence) – w roku 2023 tylko dw

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe z miejscem do notowania, długopis.

Certyfikat: Sommelier w języku polskim i angielskim.

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat.

Adres

Warszawa 58/128a

Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231