



Szkolenie Sommelier

Numer usługi 2025/10/21/5603/3093683

999,00 PLN brutto

999,00 PLN netto

47,57 PLN brutto/h

47,57 PLN netto/h

Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,9 / 5

35 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 16.03.2026 do 17.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Poziom dopasowany jest do osób początkujących oraz średniozaawansowanych.

Szkolenie skierowane jest dla:

- osób bezrobotnych,
- właścicieli obiektów gastronomicznych
- osób prowadzących działalność gospodarczą
- pracowników innych sektorów

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu **Kierunek – Rozwój** a także dla Uczestników Projektu **"Małopolski pociąg do kariery - sezon 1"** oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu **Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe**

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

15-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

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 rozróżnia 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 charakteryzuje najważniejszych regiony winiarskich świata	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 definiuje zasady 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 rozróżnia i uzasadnia sposoby profesjonalnego przechowywania i serwowania wina	Wskazuje optymalne warunki przechowywania, temperatury serwowania, dobór kieliszków i zasady dekantacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik dobiera odpowiednie wino do wybranych typów potraw zgodnie z zasadami wine pairingu	dobiera odpowiedni typ wina do zaproponowanego dania, uzasadniając wybór zgodnie z zasadami łączenia smaków.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik charakteryzuje zasady opracowywania profesjonalnej karty win	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?

TAK

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

TAK

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

TAK

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.

Czas trwania usługi jest podany w godzinach dydaktycznych.

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: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Historia wina	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 14 Przechowywanie wina w restauracji, domowej spiżarni lub piwniczce	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 14 Produkcja wina i zasady uprawy	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	10:30	11:15	00:45
4 z 14 Odmiany winorośli, znaczenie rodzaju beczek	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	11:15	12:45	01:30
5 z 14 Przerwa	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	12:45	13:15	00:30
6 z 14 Obsługa coravin	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	13:15	14:00	00:45
7 z 14 Food paring i serwis	Arkadiusz Kurowski	16-03-2026	14:00	17:00	03:00
8 z 14 Wine paring - dobieranie win do potraw	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	09:00	09:30	00:30
9 z 14 Rejony winiarskie - klasyfikacje, przepisy prawne, etykiety	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	09:30	12:30	03:00
10 z 14 Opracowywanie karty win	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	12:30	13:30	01:00
11 z 14 Przerwa	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	13:30	14:00	00:30
12 z 14 Importerzy i ich portfolio	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Degustacja win z przekąskami	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	15:00	16:30	01:30
14 z 14 Walidacja	Arkadiusz Kurowski	17-03-2026	16:30	17:00	00:30

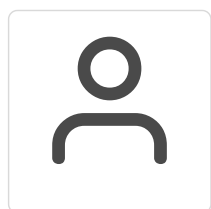
Cennik

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	47,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	47,57 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 odznaczane 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.

Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się.

Obecność rejestrowana jest na listach obecności z podpisem uczestnika zajęć.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

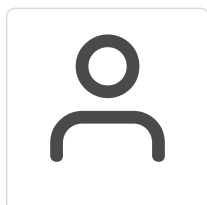
03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmanow.pl

Telefon (+48) 505 052 231