



Profesjonalny dobór i serwis wina – praktyka sommeliera. Szkolenie zakończone kwalifikacją.

Numer usługi 2026/04/10/204875/3478277

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
312,50 PLN brutto/h
312,50 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

UPCORE
Przemysław
Podgórski

★★★★★ 4,9 / 5

28 ocen

📍 Hucisko
🏢 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 16:00 h
📅 23.05.2026 do 24.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie doboru, degustacji i serwisu wina. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, sprzedaży i doradztwa w zakresie win. Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących – nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	22-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego doboru i serwisu wina w pracy z gościem, w tym prowadzenia analizy sensorycznej, rekomendowania win do potraw, realizacji profesjonalnego serwisu oraz komunikacji z klientem.

Osiągnięcie efektów uczenia się pozwala na uzyskanie kwalifikacji: Dobieranie wina do potraw oraz jego profesjonalne podawanie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces produkcji wina oraz czynniki wpływające na jego styl i jakość	• omawia etapy produkcji wina (zbiór, fermentacja, dojrzewanie, stabilizacja)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	• wyjaśnia wpływ takich elementów jak kwasowość, taniny, alkohol i cukier na charakter wina	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje style win oraz ich zróżnicowanie regionalne	• rozróżnia podstawowe typy win (białe, czerwone, różowe, musujące, deserowe)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia wpływ klimatu, gleby i odmiany winorośli na styl wina	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Przeprowadza analizę sensoryczną wina	ocenia wino w zakresie wyglądu, aromatu i smaku	Analiza dowodów i deklaracji
	rozróżnia podstawowe cechy strukturalne wina (kwasowość, taniny, alkohol, balans)	Analiza dowodów i deklaracji
Realizuje serwis wina zgodnie z przyjętymi zasadami	dobiera temperaturę podania i rodzaj kieliszka do typu wina	Analiza dowodów i deklaracji
	wykonuje otwieranie i serwowanie wina zgodnie z zasadami	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera wino do preferencji odbiorcy oraz potrawy	analizuje podstawowe cechy potrawy (np. tłustość, kwasowość, intensywność), - Analiza dowodów i deklaracji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dobiera wino do wskazanej sytuacji lub preferencji	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady komunikacji i etyki w pracy z odbiorcą	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej podczas prezentacji wina	Analiza dowodów i deklaracji
	zachowuje uprzejmość, kulturę osobistą i adekwatny sposób rekomendacji	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz.U. z 2024 r. poz. 737, z późn. zm.)

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Baza Rozwoju Sp. z o. o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Placówka kształcenia ustawicznego: Ośrodek Szkolenia i Doskonalenia Kadr ul. Matejki 24 43-600 Jaworzno Strona internetowa: https://rspo.gov.pl/institutions/125592 Podstawa uprawnień: Art. 2. pkt 4) Prawa oświatowego z dnia 14 grudnia 2016: System oświaty obejmuje placówki kształcenia ustawicznego

Program

Warunki osiągnięcia celu edukacyjnego

Dla osiągnięcia celu edukacyjnego grupę docelową stanowią osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji w zakresie doboru, i serwisu wina. Szkolenie skierowane jest do osób chcących poszerzyć wiedzę i umiejętności w obszarze obsługi klienta, sprzedaży i doradztwa w zakresie win. Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących – nie jest wymagane doświadczenie zawodowe. Zalecane są podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Zakres tematyczny

- podstawy enologii: proces produkcji wina (zbiór, fermentacja, dojrzewanie, stabilizacja) oraz czynniki kształtujące styl i jakość wina,
- klasyfikacja win: typy, style oraz różnice technologiczne i sensoryczne,
- czynniki środowiskowe w produkcji wina: wpływ klimatu, gleby i odmiany winorośli (terroir),
- regiony winiarskie świata: charakterystyka produkcji w krajach Starego i Nowego Świata,
- winiarstwo w Polsce: struktura rynku, rozwój branży i specyfika lokalnych produktów,
- współczesne modele produkcji: winiarstwo konwencjonalne, ekologiczne, biodynamiczne i naturalne,
- analiza sensoryczna wina: ocena wizualna, aromatyczna i smakowa, identyfikacja cech strukturalnych,
- serwis wina: zasady podawania, dobór temperatury, szkła oraz techniki otwierania i dekantacji,
- dobór wina: zasady rekomendacji wina w odniesieniu do preferencji odbiorcy oraz kontekstu konsumpcji,
- podstawy łączenia wina z potrawami (food and wine pairing): analiza zależności między strukturą wina i potrawy,
- komunikacja w procesie rekomendacji wina: identyfikacja potrzeb odbiorcy i prezentacja produktu,
- organizacja degustacji wina: planowanie, przebieg i zasady prowadzenia degustacji,
- trendy w branży winiarskiej: lokalność, zrównoważona produkcja, zmiany w konsumpcji,
- zajęcia praktyczne: wizyta w winnicy, analiza procesu produkcji oraz degustacja win,
- walidacja.

Czas trwania: 16 h dydaktycznych, w tym: 8 h teoria, 8 h praktyka.

Warunki organizacyjne

- Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej.
- Usługa obejmuje część teoretyczną oraz praktyczną, w tym wizytę w winnicy Białe Skąły
- Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

- Walidacja realizowana jest na końcu szkolenia, w ostatnim dniu usługi.
- Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi.
- Metody walidacji efektów uczenia się: Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, Analiza dowodów i deklaracji.
- Czas realizacji usługi obejmuje również czas oczekiwania na wynik walidacji. Orientacyjny czas oczekiwania na wynik walidacji wynosi około 30 minut.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

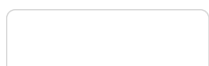
Cennik

Cennik

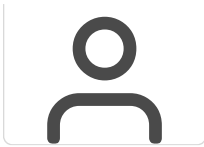
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	240,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	240,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	20,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	20,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1



Grzegorz Kulawik

Sommelier z ponad 14-letnim doświadczeniem w branży winiarskiej i gastronomicznej, specjalizujący się w edukacji sensorycznej, food & wine pairing oraz szkoleniach HoReCa. Od 2017 roku współpracuje z restauracją Śląska Prohibicja w Katowicach, gdzie prowadzi degustacje i warsztaty z uwzględnieniem racjonalnego gospodarowania produktami i ograniczania strat. Od 2015 roku realizuje szkolenia i konsultacje gastronomiczne dla branży HoReCa, obejmujące tworzenie kart win, strategie sprzedaży oraz rozwój kompetencji personelu, z naciskiem na efektywne wykorzystanie zasobów i optymalizację procesów. W ostatnich latach (2024–obecnie) rozwija działalność edukacyjną poprzez autorskie warsztaty Wine HUNDRED oraz wyjazdy enologiczne, obejmujące zrównoważoną produkcję wina, świadomą konsumpcję, ograniczanie strat oraz wykorzystanie narzędzi cyfrowych i AI do planowania degustacji i optymalizacji oferty gastronomicznej. Posiada certyfikaty sommelierskie, w tym WSET oraz Capstone California. Jego doświadczenie pozwala na prowadzenie zajęć w obszarze zrównoważonej gastronomii oraz rozwijanie kompetencji związanych z zieloną transformacją branży. Osoba prowadząca usługę ma kwalifikacje i doświadczenie zgodne z tematyką usługi zdobyte w ostatnich 5 latach przed publikacją usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy pracują na stanowiskach degustacyjnych wyposażonych w zestawy kieliszków degustacyjnych, próbki win, materiały sensoryczne oraz narzędzia wykorzystywane podczas analizy sensorycznej.

Adres

ul. Orle Gniazdo 20
42-421 Hucisko
woj. śląskie

Kontakt



KATARZYNA CZARDYBON-SWACHA

E-mail k.czardybon@gmail.com

Telefon (+48) 505 708 866