



FUNDACJA
"PERSPEKTYWA"

★★★★★ 5,0 / 5

82 oceny

Szkolenie: Somelier z egzaminem.

Numer usługi 2026/06/06/169502/3610336

📍 Lubawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 29.06.2026 do 30.06.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które chcą zdobyć lub usystematyzować wiedzę oraz umiejętności praktyczne z zakresu wiedzy o winie, doradztwa i profesjonalnego serwisu kelnersko-sommelierskiego.

Usługa jest dedykowana w szczególności dla:

- **Pracowników gastronomii i hotelarstwa (HoReCa):** kelnerów, barmanów, menedżerów restauracji oraz osób odpowiedzialnych za obsługę gości i podnoszenie standardów serwisu.
- **Osób pracujących w handlu:** sprzedawców i doradców klienta w sklepach specjalistycznych z alkoholami, winotekach oraz u dystrybutorów win.
- **Osobom planującym rozwój zawodowy:** wszystkim, którzy chcą rozpocząć pracę w branży gastronomicznej na stanowiskach związanych z doradztwem winiarskim lub zarządzaniem kartą win.
- **Właścicieli i managerów lokali:** osób, które chcą samodzielnie i efektywnie komponować ofertę win w swoim biznesie oraz podnieść jego zyskowność.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

17

Data zakończenia rekrutacji

28-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Głównym celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnego pełnienia roli sommeliera lub doradcy winiarskiego poprzez wyposażenie ich w usystematyzowaną wiedzę teoretyczną oraz praktyczne umiejętności obsługi i doradztwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne składniki chemiczne wina i wyjaśnia ich rolę w jego smaku	<ul style="list-style-type: none">- Wymienia etanol, wodę, cukry i kwasy jako główne składniki wina- Opisuje wpływ zawartości alkoholu na cechy organoleptyczne wina	Test teoretyczny
Charakteryzuje najważniejsze odmiany winogron i ich pochodzenie geograficzne	<ul style="list-style-type: none">- Podaje pochodzenie szczepów Malbec, Glera i Syrah oraz regiony ich uprawy- Wymienia cechy smakowe i zastosowanie poszczególnych odmian	Test teoretyczny
Wyjaśnia znaczenie informacji na etykiecie wina i klasyfikacji apelacji wina	<ul style="list-style-type: none">- Interpretuje rocznik zbiorów, system apelacji i stopnie dojrzewania wina- Rozróżnia między klasyfikacjami D.O.C.G., D.O.C. i A.O.C. we Włoszech i Francji	Test teoretyczny
Rozumie procesy produkcji wina i znaczenie technicznych aspektów jego wytwarzania	<ul style="list-style-type: none">- Opisuje pochodzenie koloru win czerwonych i wpływ warunków leżakowania- Wyjaśnia pojęcia Spätlese, Gran Reserva i ich wpływ na cechy wina	Test teoretyczny
Przeprowadza profesjonalną degustację wina z zastosowaniem kompleksowej oceny sensorycznej	<ul style="list-style-type: none">- Ocenia wino wzrokiem, węchem i smakiem zgodnie ze standardami degustacji- Wykorzystuje zmysły dotyku i innych do pełnej analizy właściwości wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera i rekomenduje wina dostosowane do preferencji klientów i typu posiłku	<ul style="list-style-type: none">- Bierze pod uwagę pochodzenie, rocznik i cechy organoleptyczne przy wyborze- Formułuje rekomendacje oparte na typie kuchni i skład potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje potencjalne alergeny i zagrożenia zdrowotne związane ze spożywaniem wina	<ul style="list-style-type: none">- Wymienia składniki mogące wywoływać alergie takie jak białka i drożdże- Potrafi poinformować o przeciwwskazaniach i możliwych reakcjach organizmu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Operuje wiedzą o regionalnych specjalnościach win musujących i wzmacnianych	- Rozróżnia Szampan, Prosecco i wina Porto na podstawie pochodzenia i cech - Wyjaśnia właściwości i sposób produkcji win wysokoalkoholowych	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

DZIEŃ 1: Teoria Enologiczna i Fundamenty Degustacji

- **09:00 – 10:30 | Chemia wina i anatomia smaku**
 - Główne składniki wina: woda, etanol, cukry, kwasy.
 - Wpływ alkoholu i kwasowości na budowę (ciało) wina oraz jego cechy organoleptyczne.
- **10:30 – 10:45 | Przerwa kawowa**
- **10:45 – 12:15 | Odmiany winogron i terroir**
 - Charakterystyka i pochodzenie geograficzne kluczowych szczepów: Malbec, Glera i Syrah.
 - Cechy smakowe, aromatyczne oraz zastosowanie gastronomiczne omawianych odmian.
- **12:15 – 13:45 | Sekrety produkcji i etykiet**
 - Pochodzenie koloru win czerwonych (maceracja) i wpływ leżakowania (beczka vs. stal).
 - Zrozumieć terminologię: niemieckie Spätlese oraz hiszpańskie Gran Reserva – wpływ procesów na styl wina.
- **13:45 – 14:15 | Przerwa obiadowa**
- **14:15 – 15:45 | Warsztat sensoryczny – Profesjonalna degustacja**
 - Metodologia oceny: wzrok, węch, smak zgodnie ze standardami.
 - Rola zmysłu dotyku (tekstura, temperatura, garbniki) w pełnej analizie sensorycznej.
- **15:45 – 16:00 | Przerwa kawowa**
- **16:00 – 17:00 | Geografia i klasyfikacje winiarskie**
 - Jak czytać etykiety? Interpretacja rocznika i stopni dojrzewania.
 - Różnice między klasyfikacjami A.O.C. (Francja) oraz D.O.C. i D.O.C.G. (Włochy).

DZIEŃ 2: Praktyka i Walidacja

- **09:00 – 10:45 | Świat bąbelków i win wzmocnianych**
 - Specjalności regionalne: *Szampan vs. Prosecco* (pochodzenie, szczep Glera, metody produkcji).
 - Wina wysokoalkoholowe: Charakterystyka i proces produkcji wina Porto
- **10:45 – 11:00 | Przerwa kawowa**
 - **11:00 – 13:00 | Alergeny, zagrożenia zdrowotne i Food Pairing** Identyfikacja alergenów (białka, drożdże, siarczyny) i komunikacja z klientem o ryzyku zdrowotnym.
 - Warsztat z doboru wina do potraw i typów kuchni na podstawie cech organoleptycznych i rocznika. Symulacje trudnych zestawień menu.
- **13:00 – 13:30 | Przerwa obiadowa**
- **13:30 – 15:15 | Obsługa klienta, etykieta i serwis pod presją czasu**
 - Tłumaczenie pojęć enologicznych na przystępny język; aktywne słuchanie (badanie preferencji i budżetu gościa).
 - Kultura osobista, prezentacja sommeliera oraz techniki sprawnego podejmowania decyzji zgodnie z tempem serwisu w restauracji.
- **15:15 – 15:30 | Przerwa kawowa**
- **15:30 – 17:00 | WALIDACJA**
 - **Część 1: Test teoretyczny (30 min)** – weryfikacja wiedzy 15:30-16:00
 - **Część 2: Egzamin praktyczny (60 min)** – weryfikacja wiedzy 16:00-17:00

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Chemia wina i anatomia smaku	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	29-06-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 15 -	Przerwa	-	29-06-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Odmiany winogron i terroir	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	29-06-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 15 Sekrety produkcji i etykiet	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	29-06-2026	12:15	13:45	01:30
5 z 15 -	Przerwa	-	29-06-2026	13:45	14:15	00:30
6 z 15 Warsztat sensoryczny – Profesjonalna degustacja	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	29-06-2026	14:15	15:45	01:30
7 z 15 -	Przerwa	-	29-06-2026	15:45	16:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Geografia i klasyfikacje winiarskie	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	29-06-2026	16:00	17:00	01:00
9 z 15 Świat bąbelków i win wzmacnianych	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	30-06-2026	09:00	10:45	01:45
10 z 15 -	Przerwa	-	30-06-2026	10:45	11:00	00:15
11 z 15 Alergeny, zagrożenia zdrowotne i Food Pairing	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	30-06-2026	11:00	13:00	02:00
12 z 15 -	Przerwa	-	30-06-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 15 Obsługa klienta, etykieta i serwis pod presją czasu	Zajęcia	Bianka Pietrzyk	30-06-2026	13:30	15:15	01:45
14 z 15 -	Przerwa	-	30-06-2026	15:15	15:30	00:15
15 z 15 -	Walidacja	-	30-06-2026	15:30	17:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	12:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	220,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	220,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bianka Pietrzyk

Bianka Pietrzyk jest doświadczonym trenerem specjalizującym się w branży gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem enologii, serwisu sommelierskiego oraz miksologii. Z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń, Bianka doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami, co pozwala jej efektywnie przekazywać niezbędne kompetencje uczestnikom. Jej podejście do nauki jest spersonalizowane – dostosowuje programy szkoleniowe do potrzeb uczestników, standardów międzynarodowych oraz aktualnych trendów rynkowych, takich jak nowoczesny food & wine pairing.

Dzięki wybitnym umiejętnościom komunikacyjnym doskonale zarządza grupą, rozwijając u uczestników zarówno kunszt techniczny, jak i umiejętności interpersonalne. Bianka posiada bogate doświadczenie w zakresie sprzedaży, profesjonalnej obsługi klienta i budowania relacji. Wiedzę tę z sukcesem przenosi na szkolenia winiarskie i sommelierskie, pomagając uczestnikom nie tylko poznać tajniki doboru i serwisu win, ale także skutecznie komunikować się z gośćmi, rekomendować produkty zgodnie z ich preferencjami oraz sprawnie zarządzać pracą na sali i za barem.

W ostatnich 5 latach prowadziła liczne szkolenia dla sommelierów, barmanów i obsługi kelnerskiej, współpracując z prestiżowymi lokalami gastronomicznymi, hotelami oraz akademiemi kulinarnymi, gdzie z pasją propaguje kulturę winiarską i najwyższe standardy gościnności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja.

Informacje dodatkowe

Usługi szkoleniowe w ramach projektu są realizowane w godzinach zegarowych tj. 1 godz. = 60 min.

Czas trwania szkolenia: 16 godzin zegarowych, w tym 90 minut walidacja.

Podczas dnia szkoleniowego przewidziane są trzy przerwy: 2 * 15-minutowa oraz 30-minutowa .

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi oraz w jej koszty.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek

Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub

Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą

rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych

Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia.

Adres

ul. Gdańska 3a/44

14-260 Lubawa

woj. warmińsko-mazurskie

sala gastronomiczna

ul. Gdańska 25

14-260 Lubawa

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Chmielewska

E-mail kontakt@perspektywa.olsztyn.pl

Telefon (+48) 784 661 377