



FUNDACJA
SAMODZIELNI

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs: Wiedza o winie – kurs wprowadzający dla przyszłych sommelierów

Numer usługi 2026/07/08/198644/3677599

- Kętrzyn
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 09.09.2026 do 10.09.2026

3 990,00 PLN brutto
3 990,00 PLN netto
249,38 PLN brutto/h
249,38 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do pracowników sektora gastronomii i HoReCa, w szczególności do kelnerów, barmanów, managerów restauracji oraz właścicieli lokali gastronomicznych. Szkolenie dedykowane jest również osobom prywatnym zainteresowanym poszerzeniem wiedzy o winie, rozwijaniem umiejętności degustacji, profesjonalnego serwisu oraz osobom pragnącym zdobyć umiejętności selekcji wartościowych etykiet i inwestowania w wino.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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

Celem szkolenia jest wykształcenie podstawowych kompetencji sommelierskich w zakresie wiedzy o historii, produkcji, stylach oraz klasycznych regionach winiarskich świata. Kurs przygotowuje do samodzielnego przeprowadzania analizy

sensorycznej wina, profesjonalnego serwisu (w tym dekantacji), doboru win do potraw (food & wine pairing) oraz poprawnego konstruowania karty win w obiektach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje kluczowe etapy rozwoju winiarstwa, opisuje proces produkcji wina oraz charakteryzuje podstawowe style i regiony winiarskie.	Klasyfikuje style i rodzaje win (białe, czerwone, różowe, musujące, słodkie, wzmacniane) oraz przypisuje je do metod produkcji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje proces produkcji wina, etapy enologiczne oraz wpływ czynników terroir (klimat, gleba, człowiek) na charakter produktu końcowego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje klasyczne regiony winiarskie Europy (Francja, Włochy, Hiszpania, Niemcy) oraz Nowego Świata (USA, Chile, Argentyna, Australia, RPA).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocena i dobiera zasady przeprowadzania analizy sensorycznej wina oraz stosowania narzędzi sommelierskich w praktyce serwisu restauracyjnego.	Opisuje i analizuje przebieg analizy sensorycznej wina, w tym zasady oceny wizualnej, aromatycznej i smakowej z wykorzystaniem prawidłowych pojęć degustacyjnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje i dobiera prawidłowe procedury profesjonalnego serwisu wina: zasady prezentacji butelki, kryteria doboru szkła i temperatury serwowania, kolejność kroków przy otwieraniu butelek (korkowych i musujących) oraz etapy przeprowadzenia dekantacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocena i dobiera zasady doboru wina do potraw oraz projektowania struktury i opisów karty win w gastronomii.	Analizuje zestawienia potraw z winami i dobiera prawidłowe połączenia w oparciu o zasady food & wine pairing (harmonii i kontrastu), wskazując jednocześnie przyczyny błędów sensorycznych w nieprawidłowych konfiguracjach.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje prawidłową strukturę karty win oraz formułuje poprawne pod kątem sprzedażowym opisy i rekomendacje, dopasowane do profilu i specyfiki zadanego lokalu gastronomicznego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Moduł I: Fundamenty wiedzy o winie i praca sommeliera (3,5h teorii, 7h praktyki)

- Część teoretyczna: Historia wina, początki winiarstwa i jego kulturowe znaczenie oraz współczesne trendy w konsumpcji. Podstawy enologii: budowa winorośli, najważniejsze odmiany winogron, definicja terroir (klimat, gleba, działalność człowieka). Przegląd etapów produkcji wina (zbiór, fermentacja, dojrzewanie, butelkowanie). Różnice technologiczne w produkcji win białych, czerwonych, różowych, musujących, słodkich i wzmacnianych. Podstawowe pojęcia stosowane w analizie sensorycznej. Teoria serwisu wina (temperatury podawania, dobór szkła, zasady dekantacji).
- Część praktyczna: Warsztat posługiwania się narzędziami sommeliera. Trening techniki prawidłowego otwierania butelek z korkiem tradycyjnym oraz win musujących z zachowaniem standardów bezpieczeństwa i estetyki. Warsztat dekantacji wina. Ćwiczenia z zakresu analizy sensorycznej – praktyczne prowadzenie oceny wizualnej, aromatycznej i smakowej na wybranych etykietach, identyfikacja i nazywanie kluczowych aromatów oraz ocena jakości wina.

Moduł II: Regiony winiarskie, pairing i karta win (2,5h teorii, 8h praktyki)

- Część teoretyczna: Klasyfikacja i charakterystyka winiarska starego kontynentu: Francja (apelacje i style), Włochy, Hiszpania oraz Niemcy (specyfika win chłodnego klimatu). Nowy Świat winiarski: USA, Chile, Argentyna, Australia, RPA (podejście do produkcji, wpływ klimatu na charakter etykiet). Zasady food & wine pairing (łączenie smaków, harmonia, kontrast, typowe błędy w doborze win). Struktura, zasady budowania i opisywania karty win w restauracji oraz techniki komunikacji z gościem i podstawy rekomendacji sprzedażowych.
- Część praktyczna: Degustacja porównawcza win w układzie poziomym i pionowym – praktyczna analiza wpływu terroir i technologii na ostateczny smak wina, rozwijanie pamięci sensorycznej uczestników. Warsztat projektowania karty win dopasowanej do profilu i menu lokalu. Symulacje rozmów z gościem restauracji, rekomendowanie win i ćwiczenia z zakresu profesjonalnej sprzedaży. Praktyczne dobieranie profili win do konkretnych dań restauracyjnych w oparciu o zasady pairingu.

Warunki organizacyjne

- Liczba uczestników wynosi od 2 do 10 osób, co umożliwia pełną indywidualizację pracy podczas paneli sensorycznych. Za organizację odpowiada organizator kształcenia, zapewniając odpowiednią bazę dydaktyczną (szkło sommelierskie, profesjonalne akcesoria), surowce do celów warsztatowych oraz wewnętrzny system monitorowania jakości kształcenia. Zajęcia łączą teorię z intensywnym treningiem praktycznym.

Sposób organizacji walidacji i weryfikacji postępów

- Postępy uczestników są weryfikowane na bieżąco podczas ćwiczeń praktycznych. Proces walidacji odbywa się w ostatnim bloku szkoleniowym i składa się z testu zamkniętego jednokrotnego wyboru (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie) realizowanego w formie elektronicznej. Pozytywne zaliczenie obu części skutkuje wydaniem certyfikatu kompetencyjnego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł I - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	09-09-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 7 -	Przerwa	-	09-09-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 7 Moduł I - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	09-09-2026	12:30	16:00	03:30
4 z 7 Moduł II - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	10-09-2026	08:00	11:30	03:30
5 z 7 -	Przerwa	-	10-09-2026	11:30	12:30	01:00
6 z 7 Moduł II - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	10-09-2026	12:30	15:30	03:00
7 z 7 -	Walidacja	Artur Kokoszka	10-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 990,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 990,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	249,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	249,38 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kokoszka

Artur Kokoszka to szef kuchni, trener kulinarny i doradca biznesowy z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa w Polsce oraz Wielkiej Brytanii. W swojej karierze zarządzał zespołami kuchennymi w renomowanych hotelach i restauracjach, pełniąc m.in. funkcję szefa kuchni w cenionym projekcie Farma Bii. Jako wykładowca w ramach platformy Twoje Gastro oraz firmy Art Dining regularnie szkoli kucharzy oraz kadrę menedżerską. Specjalizuje się w operacyjnym zarządzaniu gastronomią oraz optymalizacji kosztów, w tym w precyzyjnym wyliczaniu wskaźników Food Cost i inżynierii menu. Posiada ekspercką wiedzę z zakresu standaryzacji procesów produkcyjnych, procedur sanitarnych oraz ergonomii pracy kuchni. W codziennej praktyce szkoleniowej kładzie duży nacisk na budowanie efektywnych zespołów oraz wdrażanie nowoczesnych rozwiązań w duchu zero waste. W obszarze kulinarnym jest praktykiem łączącym tradycyjną i nowoczesną kuchnię polską. Prowadzone przez niego szkolenia skupiają się na realiach pracy „na linii”, dzięki czemu uczestnicy otrzymują gotowe narzędzia podnoszące jakość dań oraz bezpośrednią rentowność biznesu. Przekazywane przez niego rozwiązania pozwalają lokalom gastronomicznym nie tylko zwiększyć zyski, ale również skutecznie reagować na dynamicznie zmieniające się trendy rynkowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Po pozytywnym przejściu procedury walidacyjnej uczestnik otrzymuje Certyfikat potwierdzający nabyte kompetencje wystawiony przez Organizatora kursu (zgodny z ISO 9001).

Adres

Kętrzyn 8

Kętrzyn

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Agata Usarek-Gradek

E-mail kontakt@fundacjasamodzielni.pl

Telefon (+48) 533 235 228