



PAWEŁ LEŚNIAK
SZKOLENIA H&R

Brak ocen dla tego dostawcy

**Obsługa gości na poziomie
sommelierskim, łączenie win z daniami
oraz rozpoznawanie wady wina.
Projektowanie i prowadzenie karty z
napojami.**

Numer usługi 2026/07/19/180425/3697335

- 🗂 Usługa szkoleniowa
- 📄 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 05:30 h
- 📅 13.10.2026 do 13.10.2026

300,00 PLN brutto
300,00 PLN netto
54,55 PLN brutto/h
54,55 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest przeznaczone dla osób pracujących lub przygotowujących się do pracy w gastronomii, które chcą rozwijać kompetencje w profesjonalnym serwowaniu win i alkoholi oraz obsłudze gościa na poziomie sommelierskim.

W szczególności kierowane jest do kelnerów, barmanów, managerów oraz osób planujących rozwój w kierunku sommeliiera.

Uczestnicy poszerzą umiejętności w zakresie serwisu win spokojnych i musujących, dekantacji, rozpoznawania wad wina, zasad wine pairingu, przechowywania alkoholi oraz projektowania i prowadzenia karty win. Szkolenie obejmuje także zagadnienia związane z kalkulacją marży i kontrolą sprzedaży napojów alkoholowych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

05-10-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

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 przygotowanie uczestnika do profesjonalnego serwisu win i alkoholi oraz samodzielnego zarządzania kartą win. Uczestnik dobiera wina do menu, przeprowadza dekantację, rozpoznaje wady wina, projektuje i aktualizuje kartę win, kontroluje marżę oraz stosuje zasady wine pairingu, podnosząc jakość obsługi i sprzedaży w restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje techniki profesjonalnego serwisu win i alkoholi	przygotowuje stanowisko zgodnie ze standardami sommelierskimi. dobiera szkło i temperaturę odpowiednią dla rodzaju wina. serwuje wino zgodnie z zasadami kolejności i etykiety. prezentuje wino gościowi w sposób profesjonalny.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
przeprowadza dekantację win zgodnie ze standardami	ocenia potrzebę dekantacji na podstawie stylu i wieku wina. przygotowuje sprzęt do dekantacji zgodnie z procedurą. przeprowadza dekantację w sposób bezpieczny dla aromatu i struktury wina. stosuje techniki minimalizujące ryzyko osadu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
dobiera wina i alkohole do potraw (wine pairing)	analizuje cechy potraw i win pod kątem ich łączenia. dobiera wino zgodnie z zasadami wine pairingu. uzasadnia rekomendację wina dla gościa. stosuje zasady łączenia win w praktycznych sytuacjach serwisowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje wady wina podczas serwisu	ocenia jakość wina przed podaniem gościowi. rozpoznaje wady wina na podstawie zapachu, smaku i wyglądu. wyjaśnia charakter wady wina w sposób profesjonalny. podejmuje działania zgodne ze standardem restauracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
projektuje kartę win i alkoholi	układa wina według kategorii, stylu i logiki sprzedażowej. opisuje wina w sposób czytelny i sprzedażowy. aktualizuje kartę win na podstawie rotacji i sezonowości. dobiera wina do menu zgodnie z charakterem lokalu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
analizuje sprzedaż win i alkoholi kontroluje marżę i koszty związane z kartą win	monitoruje wyniki sprzedaży win i alkoholi. identyfikuje produkty o wysokiej i niskiej rotacji. wdraża działania zwiększające sprzedaż. ocenia efekty zmian w karcie win. oblicza marżę i ceny sprzedaży win. porównuje koszty zakupu z cenami sprzedaży. analizuje opłacalność poszczególnych pozycji w karcie. stosuje kalkulacje marżowe zgodnie ze standardami restauracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przechowuje wina i alkohole zgodnie z zasadami	dobiera warunki przechowywania win i alkoholi. organizuje magazyn win zgodnie z zasadami rotacji. monitoruje stan techniczny win i alkoholi. stosuje zasady pielęgnacji win w trakcie przechowywania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
rekomenduje wina i alkohole gościom	analizuje preferencje gościa. dobiera wino zgodnie z oczekiwaniami gościa. uzasadnia rekomendację w sposób profesjonalny. stosuje techniki rekomendacji wspierające sprzedaż.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie 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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

- Sommelier** - charakterystyka i zakres obowiązków.
- Tworzenie i prowadzenie karty win/alkoholi** - kolejność ułożenia alkoholi w karcie, dobór win i alkoholi do karty, kalkulacja cen, analiza sprzedaży.

- 3. Terminologia etykiety i kontretykiety.
- 4. Zasady przechowywania win w restauracji.
- 5. Rozpoznawanie zapachów zawartych w winie oraz ich wad (le nez du vin) - ćwiczenia z pomocą próbek zapachowych oddających aromaty i wady wina.
- 6. Sztuka profesjonalnego serwowania wina - wina spokojne, wina musujące, dekantacja, sabrage.
- 7. Zasady łączenia wina z jedzeniem - łączenie smaków, struktura wina i jedzenia, pochodzenie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 4

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Obsługa gości na poziomie sommelierskim, łączenie win z daniami oraz rozpoznawanie wady wina. Projektowanie i prowadzenie karty z napojami.	Zajęcia	PAWEŁ LEŚNIAK	13-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 4 -	Przerwa	-	13-10-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 4 Obsługa gości na poziomie sommelierskim, łączenie win z daniami oraz rozpoznawanie wady wina. Projektowanie i prowadzenie karty z napojami.	Zajęcia	PAWEŁ LEŚNIAK	13-10-2026	12:30	14:30	02:00
4 z 4 -	Walidacja	-	13-10-2026	14:30	15:30	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	05:30
w tym suma godzin zajęć	03:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	06:00

Cennik

Cennik

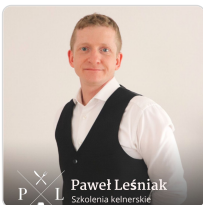
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	54,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	54,55 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	05:30

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PAWEŁ LEŚNIAK

Prowadzę szkolenia kelnerskie w zakresie profesjonalnej obsługi gości a'la carte, organizacji i obsługi imprez okolicznościowych a także serwowania win i alkoholi wraz z technikami sprzedaży i elementami towaroznawstwa.

Kształcę obsługę restauracji również w zakresie umiejętności i obowiązków sommeliera, które są niezbędne by profesjonalnie obchodzić się z tematem wina w restauracji.

Analizuję i doradzam restauratorom i managerom w zakresie oceny jakości obsługi, inżynierii kart menu, organizacji pracy w restauracji, onboardingu i budowania zespołów specjalistycznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Za przebieg procesu kształcenia odpowiada **organizator szkolenia**, który zapewnia kompletną bazę dydaktyczną, w tym szkło sommelierskie, profesjonalne akcesoria oraz surowce wykorzystywane podczas części warsztatowej. Program zajęć obejmuje połączenie wiedzy teoretycznej z intensywnymi ćwiczeniami praktycznymi, gwarantując wszechstronne przygotowanie uczestników.

Warunki techniczne

MINIMALNE WYMAGANIA TECHNICZNE:

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy); - 2GB pamięci RAM

(zalecane 4GB)

- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja) - Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)

- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości

HD) - kamera, mikrofon oraz głośniki lub słuchawki - wbudowane lub zewnętrzne

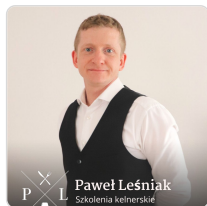
Aplikacja ZOOM jest kompatybilna ze wszystkimi urządzeniami stacjonarnymi oraz mobilnymi (tj. laptop, tablet, telefon komórkowy)

Link do szkolenia zostanie przekazany uczestnikom drogą mailową najpóźniej w przeddzień rozpoczęcia szkolenia. Dane dostępne do usługi zostaną opublikowane w karcie usługi nie później niż w przeddzień rozpoczęcia szkolenia.

Pomoc techniczna w trakcie szkolenia pod numerem telefonu 693041208

Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie swojego wizerunku w wyżej wymienionych celach.

Kontakt



PAWEŁ LEŚNIAK

E-mail professionalhr.pl@gmail.com

Telefon (+48) 693 041 208