



PROGRAM SZKOLENIA SOMMELIERÓW

3 dni, 24 godz. szkoleniowe

Według najnowszej definicji sommelier to nikt inny, jak kelner odpowiedzialny za serwis napojów, ze szczególnym uwzględnieniem wina. Tylko tyle i aż tyle.

.... Dobry sommelier potrafi z jednej strony sprawić, że gość restauracji czuje się w niej po prostu dobrze, z drugiej, że firma, w której pracuje odnosi sukces finansowy i prestiżowy. **To z pewnością zawód z przyszłością.**

(Zawód sommelier, aut. T.Prange-Barczyński)

Szkolenie skierowane jest do osób, które z racji wykonywanego zawodu (kelner, barman, manager restauracji, sprzedawca) napotykać na swej drodze sprawy związane z winem i... cygarami.

Kurs zwiększy Państwa znajomość w zakresie winiarstwa światowego i nauczy, w jaki sposób oceniać wino oraz jak dobierać je do potraw. Uczestnicy poznają sztukę pracy jaką wykonuje sommelier, a co najważniejsze zasady podawania wina i związane z tym „oprawą”.

ORGANIZACJA ZAJĘĆ: szkolenie podzielone jest na część teoretyczną oraz część praktyczną. W części teoretycznej przekazana zostanie wiedza z zakresu: sommelier, wino, kraje. Część praktyczna kursu poświęcona jest ćwiczeniom profesjonalnego otwierania, serwowania wina oraz degustacji i ocenie tego trunku z różnych zakątków świata.

Dzień I

Wprowadzenie do wina:

kultura winiarska, jakość wina, terroir, proces produkcji, użycie beczek dębowych, najważniejsze szczepy.

Uprawa winorośli: warunki uprawy, sposoby prowadzenia krzewów, odmiany winorośli.

Klasyfikacja win: klasyfikacja, czytanie etykiet.

Wprowadzenie do degustacji: etapy degustacji, węch, smak, właściwa ocena wina.

Kraje winiarskie: Francja : klasyfikacja, najważniejsze regiony, klimat, uprawiane szczepy
Hiszpania / Włochy: klasyfikacja, najważniejsze regiony, klimat, uprawiane szczepy.

Dzień II

Zawód Sommelier: narzędzia pracy, kieliszki i karafki do wina, przechowywanie win, serwis wina, serwis innych napojów i cygar.

Kultura ekologiczna w zawodzie sommeliera – zarządzanie odpadami.

Sprzedaż win w restauracji: zajęcia praktyczne: otwieranie spokojnych win musujących, dekantacja.

Tworzenie kart win: zajęcia praktyczne

Kraje winiarskie: Niemcy / Polska: klasyfikacja, najważniejsze regiony, klimat, uprawiane szczepy.

Wina specjalne: szampan i inne wina musujące, porto, sherry

Dzień III

Kraje winiarskie: Nowy Świat (Chile, Argentyna, Australia inne): klasyfikacja, najważniejsze regiony, klimat, uprawiane szczepy

Dobór win do potraw: talerz degustacyjny

Fakty i mity: korki, siarka w winie, przechowywanie otwartych win, wady wina, schładzanie win, dojrzewanie win,.