

SZKOLENIE

„KURS KIPERSKI - ANALIZA SENSORYCZNA PIWA”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE
SYMBOL: 144 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nauka rozpoznawania i oceny bodźców sensorycznych na przykładzie różnych gatunków piwa. Doskonalenie technik oceny sensorycznej – ugruntowanie również wcześniej zdobytej wiedzy. Poszerzenie wiedzy z zakresu konsumenckiej oceny organoleptycznej.

Wstęp do analizy struktury jakości, elementy składowe – wpływ jakości handlowej na produkt w aspekcie atrybutów sensorycznych. Wsparcie procesów opracowywania nowych produktów, zapewnienie stałości jakości produktów, porównanie jakości produktów konkurencyjnych.

Nauka przykładowych wzorców zapachowych najczęściej występujących w piwie oraz rozpoznawanie ich w piwie.

Nauka umiejętności profilowania prezentowanych produktów, w trakcie warsztatów, dzięki czemu uczestnicy nauczą się przede wszystkim opisywania cech sensorycznych wykorzystując model matematyczny jak i przekazywania wiedzy na temat piwa w sposób wyważony i przystępny oraz intrygowania markami własnymi wykorzystując profil sensoryczny.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działu produkcji, laboratoriów produkcyjnych, paneli sensorycznych, pracowników PR, marketingu i sprzedaży oraz liderów panelu degustacyjnego, działów jakości oraz handlowców.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Ocena Jakości produktów spożywczych:

- Wstęp – odpowiedzialne spożycie alkoholi,
- Obalanie alkoholowych i piwnych mitów,
- Skąd wzięło się piwo?
- Podział surowców,
- Surowce - wpływ na smak i aromat,
- Etapy procesu - wpływ na smak i aromat,
- Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców,
- Nauka technik oceny sensorycznej piwa, techniki oceny sensorycznej – ocena poszczególnych frakcji zapachowych piwa. Opisywanie zapachów,
- Wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie: lager zielona butelka (chlebowy, słodowy, nasłoneczniony), strong lager (słodowy, zbożowy, alkoholowy), czeski pilzner (dwuacetyl, chmielowy, cierpki), weissbier (fenolowy - 2,4 vinyloguajakol, eugenol; kwaśny, drożdżowy, octan izoamylu), witbier (cytrusowy, ziołowy, kwiatowy), dry stout (palony, kawowy, chlebowy, ocena pełni smakowej) – warsztaty.

2. Czynniki kształtujące jakość produktów:

- Główne wady procesowe,
- Podział gatunkowy piw,
- Czynniki wpływające na zafałszowania ocen.



- Ważkość poszczególnych wad sensorycznych (dyskusja z uczestnikami szkolenia),
- Cd. wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie: bock - koźlak (karmelowy, słodowy, alkoholowy, alkohole wyższe), APA/IPA (chmielowy, goryczka, owocowy, kwiatowy, ziemisty, alkohole wyższe), piwo na słodach wędzonych (wędzony – guajakol), piwo klasztorne (alkoholowy, owocowy, rozgrzewający, stęchły, słodki, drożdżowy), porter bałtycki (palony, orzechowy, pełnia smaku), lambic (kwaśny, octowy, słony, owocowy, stajnia) – warsztaty.
- Wady piwa,
- Zabójcy piwa!
- Zdziwiający świat piwa.

3. Pytania, dyskusja, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert w zakresie oceny towaroznawczej i sensorycznej napojów alkoholowych. Od 2005 prowadzi szkolenia z zakresu technologii i oceny sensorycznej alkoholi takich jak piwa, nalewki, wódki, destylaty, whisky. Certyfikowany piwny kiper i niezależny sędzia piwny – przez okres 5 lat praca w panelu degustacyjnym na poziomie europejskim w strukturach SABMiller, od 2021 roku posiada certyfikat „WEST2 Pass with Merit” z zakresu oceny sensorycznej wina.

TERMIN:

04-05.03.2026 Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

1.090,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY

1.990,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.
Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email. Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.