

SZKOLENIE

„ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ SENSORYCZNĄ ALKOHOLI MOCNYCH”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNY
SYMBOL: 145 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nauka rozpoznawania i oceny bodźców sensorycznych na przykładzie różnych gatunków alkoholi. 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 alkoholach oraz rozpoznawanie ich w testowanych próbkach.

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 alkoholi 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. Wstęp – odpowiedzialne spożycie alkoholi.
2. Od gorzałki do wódki (historia wódki, ciekawostki ze świata alkoholi).
3. Surowce do produkcji alkoholi (podziały surowców, wpływ na smak i aromat).
4. Technologia produkcji spirytusu w skrócie (etapy procesu, wpływ na smak i aromat, główne wady procesowe).
5. Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców.
6. Techniki oceny sensorycznej poszczególnych gatunków alkoholi.
7. Wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa.
 - Destylat: charakterystyczny zapach i smak siwuchy, zapach alkoholowy, oleje fuzlowe, octan etylu,
 - Wódka Czysta Żytńia (na bazie spirytusu rektyfikowanego): klasyczny aromat alkoholu etylowego, ziołowy, rozgrzewający, ściągający, pikantność,
 - Wódka Czysta Ziemniaczana (na bazie spirytusu rektyfikowanego): klasyczny aromat alkoholu etylowego, palony, czekoladowy, słodki, rozgrzewający, ściągający lekko cytrusowy,
 - Okowita (na bazie spirytusu poddanego destylacji periodycznej): charakterystyczne aromaty dla danego rodzaju okowity,
 - Wódka Smakowa (na bazie nalewów i spirytusu rektyfikowanego): gładkość, rozgrzewający, cierpkość, słodycz,
 - Koniak/Brandy – charakterystyczne aromaty dla tego rodzaju alkoholu, sposoby identyfikacji poszczególnych grup zapachowych i posmaków.
8. Czynniki wpływające na zafałszowania ocen.



9. Korelacje pomiędzy wyróżnikami sensorycznymi.
10. Ważkość poszczególnych wad sensorycznych (dyskusja z uczestnikami szkolenia).
11. Wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa.
 - Bourbon (destylat) – charakterystyczny zapach politory i dębiny,
 - Whisky (destylat): jod morski z elementami torfu, wodorostów i soli morskiej, silne aromaty medyczne i fenolowe,
 - Bitter: słodko-gorzko-pikantny smak, aromaty ziołowe, piołunowe,
 - Destylat owocowy lub Nalewka owocowa: cierpki, kwaśny, aromat owocowy,
 - Niespodzianka (alkohol z innej grupy): aromat cytrusowy, fenolowy, kwiatowy, kwaśny i orzeźwiający.
12. Sensoryczne sposoby identyfikacji zafałszowań w spirytusie
13. Przedziwny świat alkoholi.
14. Pytania, dyskusja, zakończenie.

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:

08-09.04.2026, 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**

1.190,00 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.

Dru ga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają 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.

