

SZKOLENIE

„KURS WINIARSKI POZIOM 1”

WYKŁAD, ĆWICZENIA, PYTANIA I ODPOWIEDZI”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE
SYMBOL: 172 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Wprowadzenie w świat wina na bardzo podstawowym poziomie, zapoznanie z głównymi dostępnymi stylami wina, przechowywanie win oraz bazową wiedzę na temat serwisu wina oraz łączenia jedzenia z winem. Kurs umożliwi uczestnikom wejście w sensorykę wina i połączyć ją na podstawowym poziomie z czynnikami wpływającymi na jakość wina. Nauka rozpoznawania i oceny bodźców sensorycznych na przykładzie różnych szczepów i stylów wina. Doskonalenie technik oceny sensorycznej i opisu win zgodnie ze schematem degustacyjnym, jak i ugruntowanie również wcześniej zdobytej wiedzy, co przełoży się na przekazywanie wiedzy na temat ocenianego wina w sposób obiektywny, wyważony i przystępny oraz intrygowania markami własnymi wykorzystując charakter i opis cech sensorycznych win.

Wstęp do analizy struktury jakości, elementy składowe wpływające na styl wina, kluczowe szczepy win białych, czerwonych i różowych. Wsparcie procesów opracowywania nowych produktów, zapewnienie stałości jakości produktów, porównanie jakości produktów konkurencyjnych. Nauka przykładowych wzorców zapachowych najczęściej występujących w winie oraz ich rozpoznawanie i identyfikacja.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących jak i posiadających wiedzę podstawową do pracowników branży gastronomicznej i winiarskiej, do osób wiążących swoją przyszłość z branżą gastronomiczną i winiarską, do pracowników działów produkcyjnych branży winiarskiej, laboratoriów produkcyjnych, paneli sensorycznych, pracowników PR, marketingu i sprzedaży oraz liderów panelu degustacyjnego, działów jakości oraz handlowców.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp i odpowiedzialne spożycie alkoholi.
2. Schemat degustacji i opisu win.
3. Podstawy procesu doboru win do potraw.
4. Główne typy i style win.
5. Główne szczepy winorośli i ich charakterystyka.
6. Czynniki wpływające na wina czerwone oraz proces ich produkcji.
7. Czynniki wpływające na wina białe, słodkie, różowe oraz proces ich produkcji.
8. Jak przechowywać i serwować wina.
9. Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców i ich identyfikacja.
10. Opis sensoryczny wina.
11. Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych (wina czerwone/wina białe):
 - wina czerwone,
 - wina białe,
 - wina różowe,
 - wino musujące,
 - wino wzmocnione sherry lub porto.



12. Wady wina.
13. Pytania, dyskusja, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

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:**23-24.09.2025****AGENDA SZKOLENIA (dwa dni):**

9:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:00 cd. szkolenia

13:00 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****1.049,00 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.

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 dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE 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.

Próbki do testowania zostaną wysłane do uczestnika, poprzez przewoźnika.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy 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 telefon: 58/ 766 99 46.

