

SZKOLENIE**„KURS WINIARSKI POZIOM 1”****WYKŁAD, ĆWICZENIA, PYTANIA I ODPOWIEDZI**

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

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 wzmacniane 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:

23-24.09.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

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

AGENDA SZKOLENIA (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

1.090,00 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 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.

