

SZKOLENIE

„KURS WINIARSKI POZIOM 2”

WYKŁAD, ĆWICZENIA, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 173 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

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.

Analiza struktury jakości, elementy składowe wpływające na styl wina, kluczowe szczepy win białych, czerwonych różowych, proces produkcji wina i wpływ tych czynników 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 winie oraz ich rozpoznawanie i identyfikacja. Uczestnicy będą mogli opisać i porównać style win produkowanych z różnych odmiany winorośli o znaczeniu międzynarodowym i regionalnym, interpretować etykiety win głównych producentów wina oraz pochodzących z różnych regionów.

Ocena sensoryczna i opis sensoryczny win zgodnie ze schematem degustacyjnym prezentowanych produktów, w trakcie warsztatów, dzięki czemu uczestnicy nauczą się przede wszystkim identyfikacji poszczególnych cech sensorycznych i łączenia ich ze szczepem, miejscem, warunkami klimatycznymi, glebą, warunkami geograficznymi, jak i na przekazywać wiedzy na temat ocenianego wina w sposób obiektywny, wyważony i przystępny. Będzie to wspierać również umiejętności intrygowania markami własnymi wykorzystując charakter i opis cech sensorycznych win.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących ale posiadających podstawową wiedzę o świecie win, do osób związanych 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. Wszędzie tam gdzie wymagany jest dobry poziom wiedzy o winie.

PROGRAM SZKOLENIA:

- Wstęp i odpowiedzialne spożycie alkoholu.
- Techniki degustacji – schemat degustacji oraz dobór win do potraw – podstawowe zasady.
- Opis sensoryczny wina.
- Znakowanie etykiet ze względu na pochodzenie oraz regulacje.
- Czynniki wpływające na wina czerwone oraz proces produkcji na przykładzie kilku wybranych szczepów.
- Czynniki wpływające na wina białe, słodkie, różowe oraz proces produkcji na przykładzie kilku wybranych szczepów .
- Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców i ich identyfikacja - warsztaty.
- Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych (wina czerwone/wina białe – w zależności od szczepu i regionu):
 - francuskie,
 - włoskie,
 - węgierskie,



- Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych (wina czerwone/wina białe – w zależności od szczepu i regionu):
 - niemieckie,
 - hiszpańskie,
 - australijskie,
 - nowozelandzkie,
 - argentyńskie.
- Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych (wina czerwone/wina białe – w zależności od szczepu i regionu):
 - chilijskie,
 - kalifornijskie,
 - południowoafrykańskie.
- Wina musujące metody produkcji, regiony – najczęściej stosowane szczepy, rodzaje win musujących.
- Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych:
 - Wino musujące
- Wina wzmocnione, metody produkcji, regiony.
- Ocena sensoryczna – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźców sensorycznych:
 - Sherry, Porto

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:

28-29.10.2025

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

1.490,00 zł netto + VAT 23 %

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



Ilość miejsc na szkolenie 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 wysłana 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 10 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.

