

SZKOLENIE
„KURS WINIARSKI POZIOM 2”
WYKŁAD, ĆWICZENIA, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

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 odmian 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 wzmacniane, 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:

19-20.10.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

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

AGENDA SZKOLENIA:

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:**TRYB ON-LINE****1.590,00 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**2.290,00 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.

