

SZKOLENIE „AKADEMIA PIWA POZIOM 2”

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE
SYMBOL: 231 SEN

Piwo to przygoda, piwo to nigdy niekończąca się historia. Wielowątkowa, zaskakująca, pozbawiona rutyny i często wypełniona emocjami. Najczęściej jedynym ograniczeniem dla piwa jest ludzka wyobraźnia. Na szczęście jej rzadko brakuje piwowarom, kiperom czy pasjonatom piwa i piwnego świata.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Dla kogo jest ten kurs?

Dla osób posiadających wiedzę podstawową oraz wiedzę na poziomie średniozaawansowanym.

- Dla niezwiązanych z branżą miłośników piwa,
- Dla pracowników branży gastronomicznej i piwowarskiej,
- Dla osób wiążących swoją przyszłość z branżą gastronomiczną i piwowarską,
- Dla pracowników paneli sensorycznych,
- Dla przyszłych sędziów konkursów piwnych.

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Czego się nauczysz na kursie:

- Typy i style piwne wiedza poszerzona,
- Surowce, ich charakterystyka, wpływ na składowe sensoryczne piwa,
- Proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa,
- Proces warzenia piwa realizowany wspólnie z uczestnikami akademii piwa,
- Rozpoznawanie wielu wzorców sensorycznych oraz wad na próbkach piwnych – budowanie pamięci sensorycznej,
- Piwna podróż po różnych zakątkach świata,
- Poprawny schemat serwowania piwa,
- Łączenie piwa z jedzeniem,
- Jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji,
- Sędziowania podczas konkursów.

PROGRAM SZKOLENIA:

W tym etapie (poziom 2) uczestnicy zostaną poddani procesowi sprawdzenia umiejętności rozpoznawania wybranych wzorców sensorycznych piwa jak i wybranych wad piwa w celu weryfikacji nabytych dotychczas umiejętności.

Na kursie uczestnicy poznają większość gatunków i stylów piwnych. Dokonany zostanie podział na podstawie analizy sensorycznej, wykorzystującej zmysły i profesjonalne techniki degustacyjne z uwzględnieniem miejsca pochodzenia piwa. Zagłębimy się w proces warzenia piwa i komponowania jego składników podczas profesjonalnego procesu wspólnego warzenia piwa. Dokładnie zostanie omówiony proces przygotowania składników, planowanie procesu zacierania, filtracja, gotowanie, chmielenie, chłodzenie i proces fermentacji jak i późniejszej refermentacji. Wpływ poszczególnych etapów na jakość końcową piwa. Realizowane będą warsztaty praktyczne budujące pamięć sensoryczną z wykorzystaniem ćwiczeń na próbkach, jak i degustacji profilowej piwa. Omówione zostaną podstawowe gatunki i style piwne pod kątem cech charakterystycznych związanych z procesem sędziowania podczas konkursów piwnych.

Po zakończonym kursie uczestnicy zdobędą umiejętności opisywania i rozróżniania piw, wiedzę na temat procesu i jego wpływu na sensorykę piwa, oraz łączenie piwa z jedzeniem, zbudowana pamięć sensoryczna pod kątem rozróżniania typowania gatunków i stylów piwnych, umiejętność dokonywania oceny sędziowskiej zgodnie z arkuszem ocen.

Po zdanym egzaminie otrzymasz certyfikat potwierdzający umiejętności kiperskie jak i sędziowskie.



Nie musisz posiadać certyfikatu AKADEMI PIWA POZIOM 1, aby zapisać się na KURS PIWOWARSKI AKADEMI PIWA POZIOM 2 pod warunkiem pozytywnego testu na daltonizm smakowy.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Weryfikacja wrażliwości sensorycznej (9 testów w tym):

- Test weryfikujący zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych,
- Test weryfikujący zdolności rozpoznawania barw,
- Test weryfikujący zdolności rozpoznawania & zapamiętywania zapachów,
- Test weryfikujący zdolności posługiwania się skalą,
- Test szeregowania,
- Test na zdolności wykrywania różnic między produktami,
- Test wykrywania różnic w intensywności danego smaku,
- Test opisowy.

Testy zostaną zakończone indywidualną oceną predyspozycji sensorycznej każdego uczestnika wraz z rekomendacjami, przesłaną do 7 dni od zakończenia testów.

2. Wykłady:

- Komponowanie piwa,
- Cechy sensoryczne piwa pod kątem poszczególnych gatunków i stylów,
- Charakterystyczne smaki i aromaty dla poszczególnych gatunków i stylów,
- Powtórzenie technik degustacyjnych,
- Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa,
- Wspólne warzenie piwa,
- Zasady organizacji i przebiegu konkursów piwa,
- Arkusz oceny sensorycznej,
- Praca z piwem na arkuszu ocen wykorzystywany podczas konkursów piwnych.

3. Ćwiczenia:

- Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory wodne),
- Typowe wady smakowo-zapachowe piwa (roztwory w piwie),
- Warzenie piwa,
- Degustacja profilowa wybranych stylów.

Na kursie zdegustujesz minimum 50 piw w różnych gatunkach i stylach.

Otrzymasz materiały szkoleniowe w formie drukowanej Beer Academy Level 2 Award in Beers oraz dodatkowe materiały dydaktyczne.

EGZAMIN/CERTYFIKACJA:

1. Pisemny egzamin teoretyczny - test wielokrotnego wyboru (50 pytań) w języku polskim.
2. Ocena 3 piw rynkowych wg arkusza.
3. Test praktyczny – identyfikacja wad piwa.
4. Ocena profilowa 6 próbek piw z użyciem arkusza ocen + uwagi o piwie.

W cenę kursu wliczone są: degustacja łącznie 50 piw w różnych stylach, tapasy, woda, materiały szkoleniowe w wersji papierowej.

Osoby uczulone na pewne składniki bądź preferujące konkretne praktyki dietetyczne, proszone są o powiadomienie o tym fakcie.

Inne: liczba miejsc ograniczona, o uczestnictwie decyduje kolejność dokonanych płatności (min. grupa 6 osób).

Czas trwania szkolenia: 28 godzin zajęć stacjonarnych

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.

TERMINY:

11-12.05.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

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

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

699,00 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

980,00 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.

