

SZKOLENIE
„AKADEMIA PIWA POZIOM 1”TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNY
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:

Szkolenie skierowane jest do

- Osób początkujących i posiadających wiedzę podstawową,
- Osób niezwiązanych z branżą miłośników piwa,
- Pracowników branży gastronomicznej i piwowarskiej,
- Osób wiążących swoją przyszłość z branżą gastronomiczną i piwowarską,
- Pracowników paneli sensorycznych.

Nie ma konieczności ukończenia „kursu wprowadzającego w świat piw” aby rozpocząć kurs piwowarski akademii piwa na poziomie 1.

Kurs uzupełniający wprowadzenie w tematykę piwną. Na tym etapie uczestnicy zostaną poddani weryfikacji poprzez test na daltonizm smakowy. Po nim dokonana zostanie weryfikacja zdolności sensorycznej uczestników. Na kursie uczestnicy poznają główne typy i style piw oraz ich podział na podstawie analizy sensorycznej, wykorzystującej zmysły i profesjonalne techniki degustacyjne. Poruszone zostaną tematy związane z technikami warzenia i komponowania piwa podczas procesu produkcyjnego jak i omówiony zostanie wpływ poszczególnych etapów procesu na końcowy bukiet piwa. 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.

Po pozytywnie zdanym egzaminie uczestnicy otrzymają certyfikat.

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Czego się nauczysz na kursie:

- Główne typy i style piwne,
- Surowce, ich charakterystyka, wpływ na składowe sensoryczne piwa,
- Proces produkcyjny i wpływ na jakość piwa,
- Rozpoznawanie podstawowych wzorców sensorycznych piwa,
- Rozpoznawanie wybranych wzorców sensorycznych oraz wad na próbkach piwnych,
- Jak przechowywać i serwować piwa,
- Podstawy łączenie piwa z jedzeniem,
- Jak opisywać piwa przy użyciu schematu degustacji.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Weryfikacja wrażliwości sensorycznej (testy sensoryczne składają się z 4 testów w tym):

- Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych (aby wykluczyć daltonizm smakowy),
- Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania barw (aby wykluczyć daltonizm barw),
- Testu weryfikującego zdolności rozpoznawania zapachów,
- Test opisowy.



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

W trakcie szkolenia uczestnik pozna wyniki 2 podstawowych testów na daltonizm smakowy i barwy.

2. Wykłady m.in.:

- Cechy sensoryczne piwa,
- Charakterystyka aromatów i smaków,
- Terminologia cech smakowo-zapachowych piwa,
- Praca panelu degustacyjnego,
- Recepcja aromatu,
- Recepcja smaku,
- Recepcja goryczki,
- Recepcja pełni smakowej,
- Recepcja kwasu węglowego,
- Surowce, warunki warzenia oraz fermentacji i ich wpływ na różnorodność typologiczną, wady piwa,
- Podstawowa wiedza na temat przebiegu konkursów piwa,
- Praca z piwem na arkuszu oceny.

3. Ćwiczenia:

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

Na kursie zdegustujesz minimum 30 piw w różnych gatunkach i stylach.

Otrzymasz materiały szkoleniowe w formie drukowanej Beer Academy Level 1 Award in Beers oraz dodatkowe materiały dydaktyczne.

Egzamin/Certyfikacja:

1. Pisemny egzamin teoretyczny - test wielokrotnego wyboru (30 pytań) w języku polskim.
2. Ocena piwa rynkowego wg arkusza.
3. Test praktyczny – identyfikacja aromatów wzorcowych i wad piwa.
4. Ocena profilowa 2 próbek piw z użyciem arkusza ocen + uwagi o piwie.

Warunki uczestnictwa w kursie:

Uczestnik musi być w wieku uprawniającym go do konsumpcji alkoholu, żeby wziąć udział w degustacji, natomiast nie wyklucza to jego z uczestnictwa w kursie.

W cenę kursu wliczone są: degustacja łącznie 30 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 8 osób).

Czas trwania szkolenia: 15 godzin zajęć stacjonarnych

TRENER:

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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 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:

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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.

