



3S Marek Hendel

Brak ocen dla tego dostawcy

Sommelier – wszechstronna praktyka i wiedza o winie

Numer usługi 2025/05/08/182034/2732417

📍 Wisła / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 14.07.2025 do 15.07.2025

4 350,00 PLN brutto

4 350,00 PLN netto

395,45 PLN brutto/h

395,45 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych chcących zdobyć lub uzupełnić kompleksową wiedzę o winie, ze szczególnym naciskiem na rozwój umiejętności praktycznych związanych z profesjonalnymi zasadami opisu i oceny wina oraz pracą z winem w restauracjach. Uczestnikami szkolenia mogą być: • Pracownicy branży HoReCa – kelnerzy, barmani, managerowie restauracji i hoteli, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje, wyróżnić się na rynku pracy; • Pełnoletni uczniowie i studenci szkół gastronomicznych – przyszli profesjonalści pragnący zdobyć praktyczne umiejętności niezbędne do pracy w zawodzie; • Nauczyciele zawodów gastronomicznych – osoby kształcące młode pokolenie specjalistów, które chcą poszerzyć swoją wiedzę i wzbogacić program nauczania; • Osoby chcące się przekwalifikować – osoby rozważające zmianę ścieżki kariery i pragnące zdobyć wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy jako sommelier. • Osoby dorosłe zainteresowane szeroko pojętą tematyką wina.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	13-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie „Sommelier – wszechstronna praktyka i wiedza o winie” przygotowuje do zdobycia praktycznych umiejętności niezbędnych do samodzielnego wykonywania zawodu sommeliera w odniesieniu do aktualnych wymagań stawianych na rynku pracy oraz trendów w zachowaniach konsumenckich. Obejmuje ono zwłaszcza profesjonalną ocenę i opis win, umiejętność ich rozpoznawania i identyfikowania różnic między stylami wina, a także zarządzanie winem w lokalach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje i charakteryzuje wino w obszarze jego obsługi, produkcji i geografii.	Wymienia i charakteryzuje zawody i rodzaje nauk związane z winem.	Test teoretyczny
	Wymienia główny skład wina.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje i rozróżnia typy win (np. spokojne, musujące, wzmacniane).	Test teoretyczny
	Wymienia i charakteryzuje najważniejsze kraje i regiony winiarskie na świecie.	Test teoretyczny
	Wymienia i charakteryzuje najczęściej uprawiane na świecie szczepy winorośli.	Test teoretyczny
	Opisuje główny proces produkcji wina i cykl uprawy winorośli.	Test teoretyczny
Ocena i opisuje wino.	Ocena i opisuje wino według kryteriów organoleptycznych (wzrok, węch, smak).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wymienia i opisuje różnice organoleptyczne występujące między różnymi stylami wina.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje wino.	Wymienia prawidłowe temperatury serwowania i przechowywania wina.	Test teoretyczny
	Omawia i dobiera szkło do serwisu różnych stylów wina.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Podaje wino z uwzględnieniem jego etapów (przygotowanie wina, otwieranie, nalewanie).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Otwiera i dekantuje wina dojrzałe przy użyciu specjalistycznych narzędzi („wąsy” do wina, dekanter).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Nadzoruje nad wykorzystaniem wina w lokalach gastronomicznych.	Wymienia zasady przechowywania win oraz strategię ich dojrzewania.	Test teoretyczny
	Omawia kartę win lokali gastronomicznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera wino do potraw na podstawie określonego menu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera szczegółowy opis efektów uczenia, wraz z wyszczególnionymi elementami szkolenia prowadzącymi do ich realizacji.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji. W dokumencie zawarto ich szczegółowy opis, wraz z konkretnymi przykładami odnoszącymi się do elementów szkolenia.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument podkreśla, że w ramach jednej firmy (dostawcy usługi), wyodrębniono inną osobę do przeprowadzenia walidacji niż do procesu kształcenia.

Program

Biorąc pod uwagę warunki organizacyjne, wszystkie materiały niezbędne do realizacji usługi dostarczone zostaną przez organizatora. W celu przeprowadzenia szkolenia i egzaminu praktycznego organizator zapewnia m.in. kieliszki, karafki, trybuszony, wąsy do otwierania dojrzałych win, nalewaki oraz inne akcesoria sommelierskie wynikające z programu szkolenia. Gwarantując najwyższą jakość szkolenia organizator zapewnienia realizację programu w warunkach rzeczywistych, przygotowując do tego salę zawierającą stoliki restauracyjne oraz profesjonalne stanowisko sommelierskie. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach czteroosobowych. Charakter szkolenia zawiera się zarówno w teorii, jak i praktyce - z wykorzystaniem powyższych.

Szkolenie odbywa się w godzinach zegarowych, czyli 1 godzina szkolenia równa się 60 minut. Przerwy nie wliczają się do czasu trwania szkolenia.

Szkolenie oparte jest na czterech modułach.

I Moduł

Wprowadzenie do współczesnych zawodów i nauk o winie

- Identyfikacja zawodów i nauk zajmujących się winem
- Aktualna sytuacja na rynku wina z perspektywy popytu, podaży, nauki i pracy

Sommelier – synteza zawodu w ujęciu teoretycznym i praktycznym

- Klasyfikacja zawodu sommeliera w ISCO, PKD
- Międzynarodowe systemy certyfikacji sommelierów
- Kluczowe kompetencje wymagane w zawodzie sommeliera
- Aktualne uwarunkowania egzo- i endogeniczne kształtujące sommeliera

II Moduł

Wprowadzenie do świata win

- Historia wina
- Definicja wina oraz szczegółowy opis jego składu
- Dyskusja na temat mitów związanych z winem

Uprawa winorośli (*ang. viticulture*)

- Roczny cykl pracy winnicy
- Najważniejsze czynniki wpływające na uprawę winorośli
- Rodzaje upraw oraz najistotniejsze odmiany winorośli

Produkcja wina (*ang. vinification*)

- Podstawowe techniki produkcji wina – etapy i procesy
- Rodzaje butelek, opakowań i korków wykorzystywanych w produkcji wina

Klasyfikacja i style wina na rynku

- Klasyfikacja win w Unii Europejskiej i na świecie
- Typologia win ze względu na musowanie, barwę oraz zawartość cukru resztkowego
- Wpływ różnic w uprawie winorośli oraz winifikacji na styl wina

Geografia wina i system apelacyjny

- Najważniejsze regiony winiarskie świata - szczegółowa charakterystyka
- System apelacji i jego wpływ na klasyfikację win
- Ćwiczenia z umiejscowienia konkretnych regionów i win na mapie świata

III Moduł

Technika opisu i oceny wina

- Międzynarodowe standardy oceny i opisu wina
- Kluczowe kryteria w ocenie organoleptycznej wina
- Elementy oceny pozwalające rozpoznać i odróżnić style win

- Ćwiczenia praktyczne – opis wina i określenie stylu oraz charakteru wina

IV Moduł

Podstawy warsztatu sommeliera związane z serwisem

- Narzędzia pracy sommeliera - kieliszki, karafki i akcesoria
- Prawidłowe temperatury podawania i przechowywania win
- Zasady i techniki serwisu wina
- Praktyczne przygotowanie stanowiska sommelierskiego i stołu do serwisu

Serwis wina – techniki podstawowe i zaawansowane

- Techniki otwierania i serwowania różnych stylów win
- Wykorzystanie specjalistycznych narzędzi sommelierskich do otwierania win dojrzałych
- Ćwiczenia praktyczne z otwierania i serwowania win

Zastosowanie wina w gastronomii

- Idea i przykłady kart win lokali gastronomicznych
- Warsztaty praktyczne z oceny kart win restauracji
- Zasady doboru win do potraw w ramach *wine & food pairingu*
- Ćwiczenia w dobieraniu win do określonego menu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do współczesnych zawodów i nauk o winie oraz synteza sommeliera w ujęciu teoretycznym i praktycznym	MAREK HENDEL	14-07-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 12 Wprowadzenie w świat win, uprawy winorośli (ang. viticulture) oraz produkcji wina (ang. vinification)	MAREK HENDEL	14-07-2025	09:00	10:00	01:00
3 z 12 Klasyfikacje i style wina na rynku	MAREK HENDEL	14-07-2025	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 12 Technika degustacji, opisu i oceny wina część 1	MAREK HENDEL	14-07-2025	10:30	12:00	01:30
5 z 12 Geografia wina i system apelacyjny	MAREK HENDEL	14-07-2025	12:00	13:30	01:30
6 z 12 Technika degustacji, opisu i oceny wina część 2	MAREK HENDEL	15-07-2025	08:00	09:30	01:30
7 z 12 Podstawy warsztatu sommeliera związane z serwisem	MAREK HENDEL	15-07-2025	09:30	10:30	01:00
8 z 12 Serwis wina – techniki podstawowe i zaawansowane	MAREK HENDEL	15-07-2025	10:30	12:00	01:30
9 z 12 Zastosowanie wina w gastronomii	MAREK HENDEL	15-07-2025	12:00	13:30	01:30
10 z 12 Przerwa przed egzaminem	MAREK HENDEL	15-07-2025	13:30	14:00	00:30
11 z 12 Egzamin – test teoretyczny	-	15-07-2025	14:00	14:15	00:15
12 z 12 Egzamin – zadanie praktyczne	-	15-07-2025	14:15	15:00	00:45

Cennik

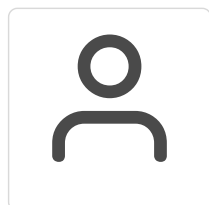
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 350,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	395,45 PLN
Koszt osobogodziny netto	395,45 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MAREK HENDEL

Doświadczony ekonomista, pedagog oraz praktyk biznesu, łączący wiedzę akademicką z realiami rynku. Posiada stopień doktora nauk ekonomicznych w dyscyplinie ekonomia i finanse oraz bogate doświadczenie zarówno w działalności naukowej, jak i praktycznej. Jest autorem kilkudziesięciu publikacji naukowych oraz wystąpień konferencyjnych, w których podejmuje zagadnienia związane z rynkiem alkoholi, zachowaniami konsumentów, turystyką i rekreacją. Jako edukator z kwalifikacjami pedagogicznymi, od ponad 10 lat dzieli się swoją wiedzą z studentami uczelni wyższych, uczniami szkół gastronomicznych, ogólnokształcących, a także podczas otwartych spotkań dla miłośników wina i innych alkoholi.

Poza działalnością akademicką jest również praktykiem biznesu. Zarządzał małymi i dużymi specjalistycznymi punktami sprzedaży alkoholi, zdobywając dogłębną wiedzę na temat rynku, trendów konsumenckich oraz zarządzania produktami alkoholowymi. Od ponad 10 lat prowadzi także firmę – 3 Sommelierów, firmę będącą liderem na rynku wydarzeń, usług edukacyjnych oraz szkoleń i consultingu. Na co dzień współpracuje z najbardziej prestiżowymi restauracjami na Śląsku.

Jego kompetencje sommelierskie potwierdzają prestiżowe certyfikaty, w tym: WSET 3 (Wine & Spirit Education Trust), French Wine Scholar (Wine Scholar Guild), MOOC Champagne czy Portugal Wines.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie materiały niezbędne do realizacji usługi dostarczone zostaną przez organizatora. W celu przeprowadzenia szkolenia i egzaminu praktycznego organizator zapewnia m.in. kieliszki, karafki, trybuszony, wąsy do otwierania dojrzałych win, nalewaki oraz inne akcesoria sommelierskie wynikające z programu szkolenia. Gwarantując najwyższą jakość szkolenia organizator zapewnienia realizację programu w warunkach rzeczywistych, tj. stółk restauracyjny oraz profesjonalne stanowisko sommelierskie. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach czteroosobowych.

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie 70% i 80% jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736).

Informacje dodatkowe

Aby otrzymać zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, uczestnik musi wziąć udział w co najmniej 80% zajęć, uzyskać pozytywny wynik z egzaminu pisemnego oraz praktycznego. Egzamin pisemny przeprowadzany jest w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 10 pytań. Są to pytania zamknięte, jednokrotnego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu jest uzyskanie co najmniej 50% poprawnych odpowiedzi. Egzamin praktyczny składa się z realizacji zadania, które uczestnik egzaminu otrzymuje w drodze losowania. Zadanie dotyczy jednej z czynności praktycznej, będącej przedmiotem szkolenia. Egzaminy przeprowadzane są pod koniec zajęć. Egzaminy są przeprowadzane i oceniane przez reprezentanta dostawcy szkolenia, wyznaczonego jedynie do przeprowadzenia walidacji. Zapewnia się przez to rozdzielność funkcji między procesem kształcenia a walidacją.

Szkolenie odbywa się w godzinach zegarowych, czyli 1 godzina szkolenia równa się 60 minut. Przerwy nie wliczają się do czasu trwania szkolenia.

Adres

os. Bajcary 14
43-460 Wisła
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MAREK HENDEL

E-mail hendel.marek@gmail.com

Telefon (+48) 602 159 460