



Kurs Sommelierski - wino w teorii i praktyce

Numer usługi 2025/06/03/181209/2789837

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 17.09.2025 do 18.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs przeznaczony jest dla osób, które:

- planują rozpocząć pracę w gastronomii lub hotelarstwie;
- prowadzą lub zamierzają prowadzić własną działalność
- są zainteresowane tematyką szkolenia (hobbystycznie)

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

15-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Nabycie kompetencji jako sommelier.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługiwanie się wiedzą dotyczącą wina	Potrafi definiować, klasyfikować wina, szczepy, jakość win, dobiera wina do potraw	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Praktyczna wiedza z zakresu serwowania win	Potrafi prawidłowo otwierać butelki z winem, przeprowadzać dekantację wina, w profesjonalny sposób serwować wina, oceniać organoleptycznie wina	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Teoria:

- wprowadzenie w świat wina: definicja wina, szczepy,
- winifikacja
- klasyfikacja win
- jakość wina – rodzaje aromatów i smaków wina, defekty win
- podstawy wiedzy sommelierskiej
- zawód Sommelier w praktyce
- dobieranie win do potraw

Praktyka:

- prawidłowe otwieranie butelki z winem
- dekantacja wina
- profesjonalny serwis wina
- ocena organoleptyczna wina (degustacja)

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Teoria	Tomasz Hallmann	17-09-2025	11:00	15:00	04:00
2 z 3 Praktyka	Tomasz Hallmann	18-09-2025	11:00	14:30	03:30
3 z 3 Walidacja	-	18-09-2025	14:30	15:00	00:30

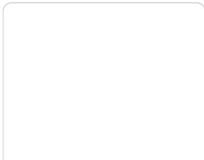
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Hallmann



Z gastronomią związany od 2001 roku. Przeszedł wszystkie szczeble kariery – od pracy na zmywaku, przez stanowiska kelnera, barmana, baristy i sommeliera, aż po rolę szefa baru i managera gastronomii. Obecnie prowadzi własny biznes gastronomiczny. Od 19 lat szkoli przyszłych pracowników branży, a od 16 lat jest właścicielem renomowanej instytucji szkoleniowej specjalizującej się w edukacji gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt – pełne kompendium

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Wszystko co niezbędne do odbycia szkolenia zapewnia organizator.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz podejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację).

Adres

ul. Zakopiańska 13
80-142 Gdańsk
woj. pomorskie

Szkolenie odbywa się w formie stacjonarnej w profesjonalnym Centrum Szkoleniowym.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Aleksandra Jarawka

E-mail bur@europg.pl

Telefon (+48) 587 321 928