



Kadry hotelarstwa i gastronomii

PROGRAM SZKOLENIA SOMMELIER

WPROWADZENIE

Kurs sommelierski nie tylko zajęcia teoretyczne ale przede wszystkim praktykę opartą w pełni profesjonalnej obsłudze gości, serwisie win czy też dekantacji. W trakcie kursu prowadzona jest również degustacja wielu rodzajów win.

Wiedza, którą zdobędziesz na kursie sommelierskim pozwoli zwiększyć sprzedaż win w Twojej restauracji. Praca sommeliera zwiększa dochody restauracji. Umiejętności praktyczne pozwolą z większą swobodą poruszać się w restauracji, zarówno jako gość jak i pracownik.

CELE SZKOLENIA

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu sommeliera. Kurs przygotowuje do pracy w charakterze barmana i sommeliera, pozwala zdobyć umiejętności, takie jak: produkcja wina, jego przechowywanie czy forma podania. Kursanci zdobędą wiedzę z zakresu enologii (winoznawstwa), będą potrafili wymienić rodzaje winogrona, podział win, poznają sposoby tworzenia opakowań oraz nauczą się dobierać wino do menu. Uczestnicy także poznają zasady panujące w barach oraz techniki tworzenia napojów alkoholowych.

Realizacja programu szkolenia pozwoli na osiągnięcie następujących **celów ogólnych** kształcenia, takich jak:

- Wina białe wytrawne,
- Wina specjalne,
- Wina czerwone wytrawne,
- Zawód sommelier.

Cele szczegółowe:

- poznanie standardów i nabycie przez uczestników umiejętności profesjonalnej obsługi klientów,
- nabycie umiejętności profesjonalnego podejścia do klienta mające na celu zwiększenie poziomu zadowolenia gościa,
- nabycie umiejętności w nawiązywaniu i podtrzymywaniu kontaktu z gościem w celu budowy długoterminowych, dobrych relacji z klientem,
- nabycie umiejętności efektywnego podania win,
- nabycie umiejętności uprzedzania potrzeb i życzeń konsumenta oraz sposobu przewyższania jego oczekiwań.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą posiadać następujące umiejętności:

- obsługa klientów,
- wykonywanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- profesjonalnego przygotowania karty win do obsługi konsumentów,
- sposobów podawania win,
- rozpoznawanie gatunków win,
- dobierania miejsca do przechowywania win,
- tworzenia opakowań,
- dopasowania wina do menu.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- literatura specjalistyczna, internet, czasopisma branżowe,
- przepisy prawa.
- przykładowe procedury dotyczące standardów obsługi klienta,
- procedury HACCP,
- filmy obrazujące pracę sommeliera,
- instrukcje do ćwiczeń,
- projektor multimedialny, flipchart, tablica,
- sprzęt do profesjonalnego serwowania win,

METODY I TECHNIKI NAUCZANIA

- wykład, omówienie,
- dyskusja dydaktyczna,
- prezentacja, pokaz,
- metody aktywizujące (burza mózgów, inscenizacja, odrywanie ról),
- ćwiczenia praktyczne.

FORMY PRACY

- praca całej grupy,
- praca w podgrupach,
- praca w parach,
- praca indywidualna.

SPRAWDZANIE WIEDZY I OCENA

Sprawdzanie i ocena osiągnięć będzie prowadzona systematycznie podczas realizacji programu nauczania. Ocenie podlegać będą zarówno wiadomości, umiejętności jak i postawa,

Forum Turystyki Regionów
ul. Korzeniowskiego 1, 70-211 Szczecin
tel./fax 91 434 21 87
e-mail: szkolenia@forumturystyki.pl
www.szkolenia.forumturystyki.pl

zaangażowanie i samodzielność uczestników. Sprawdzanie i ocena nastąpi za pomocą zadawanych pytań i ćwiczeń praktycznych.

Umiejętności praktyczne będą sprawdzane poprzez obserwację pracy w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczestnika kursu i dokonywania oceny jego pracy będzie zwracana uwaga na: posługiwanie się terminologią zawodową, stosowanie zasad kultury osobistej i etyki zawodowej, umiejętność interpretowania, analizowania, łączenia zdarzeń i faktów w związku przyczynowo-skutkowe.

Ocena jest informacją zwrotną, która winna uświadomić uczestnikom poziom ich osiągnięć oraz zachęcać do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

W ocenie końcowej będzie uwzględniony wynik wszystkich stosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania stopnia opanowania wiadomości i umiejętności określonych w celach kształcenia oraz wynik testu końcowego.

PLAN NAUCZANIA

LP.	TEMAT	LICZBA GODZIN
1.	Wina białe wytrawne: - od czego zależy jakość wina, - podstawowe odmiany białych winogron używanych do produkcji win, - warsztat degustatora.	8,0
2.	Wina specjalne: - wina musujące, rodzaje i metody produkcji, - wina słodkie, rodzaje i metody produkcji, - warsztat degustatora.	8,0

3.	Wina czerwone wytrawne: - etykiety win, - dojrzewanie win w dębowych beczkach, - podstawowe odmiany czerwonych winogron używanych do produkcji win - warsztat degustatora.	8,0
4.	Zawód sommelier: - serwis win w restauracji, - tworzenie karty win, - wino i jedzenie.	8,0
	Razem	32

CENA:

184 zł brutto/osobę bez noclegów

215 zł/ osobę z noclegami

.

WARUNKI OFERTY:

Oferta obowiązuje przy grupie maximum 10 osobowej