**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI SZKOLENIA**

Liczba uczestników: 10

Kierunek szkolenia: **Sommelier**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji zajęć** | **Temat zajęć** | **Liczba****godzin dydaktycznych** | **Wykładowca** | **Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji** |
| 1. | 09.02.2019 | 9.00-16.30 | * Zawód Sommelier.
* Czym jest wino.
* Nauka rozpoznawania zapachów zawartych w winie (Le NezduVin).
* Winnica.
* Różne rodzaje fermentacji.
* Produkcja win białych i produkcja win czerwonych.
* Metody produkcji win słodkich.
 | 10 | Paweł Zduniak | Dom PielgrzymaPl. Kościelny 211-100 Lidzbark Warmiński |
| 2. | 10.02.2019 | 9.00-16.30 | * Białe szczepy - charakterystyka i występowanie.
* Czerwone szczepy – charakterystyka i występowanie.
* Zrozumienie etykiety na butelce.
* Wady i zalety win.
* Klasyfikacja jakościowa win.
* Zasady profesjonalnej degustacji win.
* Dekantacja.
 | 10 | Paweł Zduniak |
| 3. | 16.02.2019 | 9.00-16.30 | * Kieliszki i karafki do wina.
* Serwis wina spokojnego i musującego – szampana.
* Temperatura serwowanych win.
* Przechowywanie wina.
* Dobór wina do potraw - zasady łączenia.
* Kraje winiarskie i najważniejsi producenci wina.
* Pozostałe alkohole.
 | 10 | Paweł Zduniak |
| 4. | 17.02.2019 | 9.00-11.15 | * Psychologia i technika obsługi Gości przy stole.
 | 3 | Paweł Zduniak |
| **Suma godzin dydaktycznych** | **33** |

***W dniu 17.02.2019 w godzinach 11.30 – 13.30 odbędzie się egzamin zawodowy.***

Biuro projektu: Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek”
ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto

NIP 7393566126, REGON 280139761

tel: 89 6160058, e-mail: droga-dosukcesu@wp.pl

www.warminskizakatek.com.pl