**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 Pielgrzyma  Pl. Kościelny 2  11-100 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