

organizuje

KURZ PRO SOMMELIERY

Charakteristika kurzu:

Délka kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• pětidenní seminář zahrnující 32 hodin teoretické výuky a 8 hodin praxe
Počet účastníků:	<ul style="list-style-type: none">• 10 – 15 osob
Cena kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• 3 300,- Kč / účastník• cena kurzu zahrnuje: vína tichá i šumivá určená k servisu i k degustaci, sýry, doutníky
Termín konání:	<ul style="list-style-type: none">• termíny nejsou pevně stanoveny• vychází se z aktuální poptávky zájemců
Místo konání:	<ul style="list-style-type: none">• učebna stolničení SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Struktura kurzu:	<ul style="list-style-type: none">• teoretická část: posláním a náplní práce sommeliéra, pěstování vinné révy, technologie výroby vína, vinařské oblasti ČR, degustace vína, teoretické principy, víno v gastronomii, snoubení vína a pokrmů, doutníky, ostatní vinařské oblasti• praktická část: servis vína, servis doutníků
Technické zajištění:	<ul style="list-style-type: none">• odborná učebna stolničení – vinotéka, chladicí zařízení, výrobek ledu, myčka skla• inventář pro práci sommeliéra – vhodné typy skla na víno i destiláty, degustační skleničky dle O.I.V, chladiče na bílé a šumivé víno, sommeliérské otvíráky, příručníky, dekantovací košíky, karafy• pomůcky pro výuku sommeliérů: sada vůní a vad pro výuku sensorických dovedností a schopností, evropské směrnice, vinařská legislativa, tiskové materiály odrůd révy vinné, Státní odrůdová kniha, vinné karty, degustační listy, hodnotící listy, humidory, ořezávač na doutníky• výpočetní technika (pc, dataprojektor)

V případě zájmu kontaktujte:

- ředitele školy: Mgr. Libora Hanzala (hanzal.libor@sousoszn.cz)
- certifikovaného sommeliéra: Bc. Františka Koudelu (koudela.frantisek@sousoszn.cz)

Ve Znojmě 1. září 2013

