

vzdělávací program „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“

Vzdělávací program pro sommelieri, obchodníky vínem, ale i pro milovníky vína

1. Nejvyšší sommelierské vzdělání v ČR
 - úspěšný absolvent závěrečné zkoušky získá titul **CERTIFIKOVANÝ SOMMELIER**
2. Vzdělávací program, kde garance kvality a odbornosti je mimo jiné dána též akreditací MŠMT ČR a osobou lektora s autorizací MMR ČR pro vzdělávání v oboru Sommelier
3. Absolvent kurzu získá členství v Asociaci sommelierů ČR na daný kalendářní rok a předplatné časopisu Wine & Degustation
 - v rámci členství je člen oprávněn zdarma navštěvovat vzdělávací semináře pořádané ASČR
4. Každý posluchač obdrží profesionálně vytištěné, plnobarevné studijní materiály – skripta

CO VÁS ČEKÁ?

6 DNÍ INTENZIVNÍHO, TEORETICKÉHO I PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

- **Praktická degustace**
 - přes 200 vzorků vín a destilátů
 - vína všech nejvýznamnějších světových oblastí včetně Grand Cru, či DOCG
 - rozpoznávání typických vlastností vín a jejich odlišností
 - rozdíly mezi jednotlivými odrůdami, způsobem vinifikace či vinařskými oblastmi
 - Praktický nácvik rozpoznávání chutí a vůní „na slepo“
 - Praktické rozpoznávání nedostatků, vad a nemocí vín
 - Základy komunikačních dovedností pro úspěšnou prezentaci vína včetně praktického nácviku
 - Servis vína a netradiční způsoby otvírání láhví
 - **Praktické snoubení pokrmů a nápojů**
 - Víno & sýry
 - Víno & čokoláda
 - Praktické gastronomické kombinace pokrmů s vínem
 - **6 obědů** (3 chody) a **3 večere** (4 chody)
 - **Sommelierské znalosti a dovednosti**
- ZÁKLAD**
- Sommelier, degustace, réva vinná, víno, snoubení pokrmů a nápojů, servis vín, vína a vinařství ČR
 - Degustace ušlechtilých odrůd a typických vín ČR
- VINAŘSKÝ ZEMĚPIS**
- Francie, Itálie, Pyrenejský poloostrov, Evropa, Asie, Oceánie, Amerika, Afrika
 - Degustace nejvýznamnějších vín z typických oblastí
- OSTATNÍ SOMMELIERSKÉ ZNALOSTI**
- Destiláty, pivo, voda, nealko nápoje, káva, čaj, čokoláda, sýry, doutníky
 - Degustace typických vzorků piva, vody, destilátů, čokolády, sýrů
 - Servis teplých nápojů
 - Podávání doutníků

Lektor	IVO DVOŘÁK <ul style="list-style-type: none">- Vicepresident Asociace sommelierů ČR- Jedenáctinásobný vítěz sommelierských soutěží v ČR- Vítěz Mistrovství světa Habanosommelier- Držitel degustačních zkoušek ČZPI, degustátor podle evropských norem- Soudní znalec v oboru víno a alkoholické nápoje- Absolvent WSET London Advanced Certificate in Wine and Spirits- Lektor s autorizací Ministerstva pro místní rozvoj ČR pro vzdělávání v oboru Sommelier
Termín	TERMÍNY JSOU ZVEŘEJNĚNY NA STRÁNKÁCH ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR (víkendové kurzy)
Místo	VZDĚLÁVACÍ PROGRAM SE KONÁ V PRAZE A NA MORAVĚ (gastronomické a vinařské provozovny)
Účastníci	OMEZENÝ POČET ÚČASTNÍKŮ (maximálně 15 osob)
Video	https://www.youtube.com/watch?v=rbSWazxZc2w
Přihlášky	https://www.certifikatsommelier.cz/
Cena	27 000 Kč (rezervace ve vzdělávacím programu bude provedena na základě uhrazení poplatku)
Úhrada	Převodem na účet AS ČR – 1939720339/0800 (na základě uhrazeného poplatku bude vystaven daňový doklad – faktura)
Storno	Storno poplatek v případě zrušení účasti 0 % – zrušení účasti 4 týdny před začátkem kurzu 50 % – zrušení účasti 3 týdny před začátkem kurzu 100 % – zrušení účasti 2 týdny před začátkem kurzu Nahrazování termínů v dalším kurzu je možné v případě onemocnění během programu
Ustanovení	Asociace sommelierů ČR si vyhrazuje právo na změnu parametrů, termínů a místa školení