„Podstawy technologii winiarskiej i pracy w winiarni”

Charakterystyka szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania podstawowych zadań związanych z profesjonalną analizą sensoryczną, oceną degustacyjną, doborem piwa i wina do potraw oraz obsługą klientów na stanowiskach sommeliera, beersommeliera, doradcy handlowego lub pracownika działu jakości w branży spożywczej i gastronomicznej.

Program szkolenia łączy podstawy teoretyczne z intensywnymi zajęciami praktycznymi, oceną sensoryczną oraz wizytami studyjnymi w przedsiębiorstwach branży winiarskiej.
Program obejmuje również zagadnienia związane z produkcją win owocowych, miodów pitnych oraz win specjalnych, które stanowią istotny segment polskiego winiarstwa i przemysłu fermentacyjnego. Uczestnicy poznają również najczęściej występujące wady i choroby win oraz sposoby ich zapobiegania. Dodatkowo możliwe jest rozszerzenie programu o moduły dotyczące uprawy winorośli, prowadzenia małych winnic, nowoczesnych metod analitycznych w enologii, certyfikacji jakości lub eksportu wyrobów winiarskich, w zależności od oczekiwań uczestników i potrzeb rynku pracy.

Istotnym elementem szkolenia są ćwiczenia praktyczne obejmujące identyfikację podstawowych smaków i aromatów, ocenę intensywności bodźców sensorycznych, rozpoznawanie charakterystycznych aromatów występujących w piwie i winie, a także wykrywanie wad i chorób produktów.

Szkolenie ma charakter zawodowy i praktyczny. Jest przygotowaniem do wykonywania podstawowych zadań na stanowiskach produkcyjnych, technicznych, magazynowych i kontrolno-jakościowych w przedsiębiorstwach branży winiarskiej.

Program może być realizowany zarówno dla osób bez wcześniejszego doświadczenia w branży spożywczej, jak i dla uczestników posiadających wykształcenie techniczne, chemiczne, biologiczne, gastronomiczne, mechaniczne, logistyczne lub związane z automatyką i obsługą maszyn.

Proponowany całkowity wymiar szkolenia wynosi: 60 godzin dydaktycznych
W tym:

- zajęcia teoretyczne,
- warsztaty technologiczne,
- szkolenia sensoryczne,
- zajęcia z zakresu higieny, jakości i BHP,
- wizyty studyjne w przedsiębiorstwach,
- przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

Istotnym elementem szkolenia są ćwiczenia praktyczne obejmujące identyfikację podstawowych smaków i aromatów, ocenę intensywności bodźców sensorycznych, rozpoznawanie charakterystycznych aromatów występujących w piwie i winie, a także wykrywanie wad i chorób produktów.

Koszty szkolenia będą określane indywidualnie w trakcie naboru, po analizie oczekiwań oraz celów słuchacza.

Prowadzące:

dr inż. Aneta Pater



dr inż. Magdalena Januszek



Koszty i czas szkolenia będą określane indywidualnie w trakcie naboru, po analizie oczekiwań oraz celów słuchacza.