



ASOCIACE
SOMMELIERŮ

ČESKÁ REPUBLIKA
člen Mezinárodní asociace sommelierů ASI



vzdělávací program „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“

- Nejvyšší sommelierské vzdělání v ČR – úspěšný absolvent získá titul
intenzivního, teoretického i praktického vzdělávání, včetně exkurze do vinic a vinného sklepa
- Praktická degustace – přes z významných oblastí světa
- Praktické gastronomické kombinace pokrmů s vínem (– 3 chody; – 4 chody)
- Učební materiály v tištěné podobě + kniha „SOMMELIER, POVOLÁNÍ BUDOUCNOSTI“



I.

- Sommelier, degustace, réva vinná & víno, snoubení pokrmů a nápojů, servis vín, vína a vinařství ČR
 - Degustace ušlechtilých odrůd a typických vín ČR; exkurze do vinice a vinného sklepa

II.

- Francie, Itálie, Pyrenejský poloostrov, Evropa, Asie, Oceánie, Amerika, Afrika
 - Degustace nejvýznamnějších vín z typických oblastí – včetně Grand Cru, Grand Cru Classé atd.

III.

- Destiláty, pivo, voda, nealko nápoje, káva, čaj, čokoláda, sýry, doutníky
 - Degustace typických vzorků piva, vody, destilátů, čokolády, sýrů, servis teplých nápojů a doutníků



•

- Viceprezident 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

I.

II.

III.

Vinařství SALABKA, K Bohnicím 2, 171 00 Praha 7 - Troja

25 000 Kč (rezervace ve vzdělávacím programu bude provedena na základě uhrazení poplatku)

[KLIKNĚTE ZDE](#)

A o ia omm li rú i vyhra uj právo na m ěnu r m ěnu ol ní.

