



ASOCIACE
SOMMELIERŮ

ČESKÁ REPUBLIKA
člen Mezinárodní asociace sommelierů ASI



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

vzdělávací program „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“

34. ročník vzdělávacího programu pro sommelieri, obchodníky vínem, či milovníky vína

1. Nejvyšší sommelierské vzdělání v ČR – úspěšný absolvent závěrečné zkoušky získá titul **CERTIFIKOVANÝ SOMMELIER**
2. Jediný kurz v ČR, kde garance kvality a odbornosti je mimo jiného dána též akreditací MŠMT ČR a osobou lektora, kterým je Ivo Dvořák, jeden z největších odborníků v oboru 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 v ASČR je člen oprávněn zdarma navštívit 9 vzdělávacích seminářů pořádaných ASČR.
4. **6 dní intenzivního, teoretického i praktického vzdělávání:**
 - a. **PRAKTICKÁ ČÁST:**
 - i. Praktická degustace – přes **200 vzorků vín a destilátů** ze všech nejvýznamnějších světových oblastí, kdy degustace probíhá ze 6 sklenic s cílem naučit se rozpoznávat typické vlastnosti různých druhů vín a jejich odlišnosti např. mezi jednotlivými odrůdami, způsobem vinifikace či vinařskými oblastmi.
 - ii. Praktický nácvik rozpoznávání chutí a vůní „na slepo“.
 - iii. Základy komunikačních dovedností pro úspěšnou prezentaci vína včetně praktického nácviku.
 - iv. Exkurze do vinic a vinařství.
 - v. Servis vína a netradiční způsoby otvírání láhve.
 - vi. Praktické poznávání typických půd nejvýznamnějších vinařských oblastí.
 - vii. Praktické výuka gastronomické kombinace pokrmů s vínem – **6 obědů** (3 chody) a **3 večeře** (4 chody).

V rámci teoretické části Vás čeká 6 dnů výuky zahrnující veškeré sommelierské dovednosti včetně doutníků, kávy a destilátů, to vše doplněno komplexními studijními materiály.
 - b. **TEORETICKÁ ČÁST:**
 - i. 6 dnů výuky zahrnující veškeré sommelierské dovednosti včetně párování vína a sýrů, párování čokolády a vína, degustace vody, výuka o doutnicích, kávě a destilátech.
 - ii. Studijní materiály, skripta
5. **Přednášky rozdělené do tematických bloků – 3 víkendy (SO-NE):**
 - a. **ZÁKLAD**
 - 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
 - b. **VINAŘSKÝ ZEMĚPIS**
 - i. Francie, Itálie, Pyrenejský poloostrov, Evropa, Asie, Oceánie, Amerika, Afrika
 - ii. Degustace nejvýznamnějších vín z typických oblastí – včetně Grand Cru, Grand Cru Classé atd.
 - c. **OSTATNÍ SOMMELIERSKÉ ZNALOSTI**
 - i. Destiláty, pivo, voda, nealko nápoje, káva, čaj, čokoláda, sýry, doutníky
 - Degustace typických vzorků piva, vody, destilátů, čokolády, sýrů, servis teplých nápojů a doutníků

6. Lektor

i. IVO DVOŘÁK

- 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:	I. víkend	sobota 28. září 2019 – neděle 29. září 2019
	II. víkend	sobota 12. říjen 2019 – neděle 13. říjen 2019
	III. víkend	sobota 09. listopad 2019 – neděle 10. listopadu 2019

Místo konání: Restaurant a Vinařství Salabka, K Bohnicím 57/2, 171 00 Praha 7

Cena: 27 000 Kč (rezervace ve vzdělávacím programu bude provedena na základě uhrazení poplatku)

Přihlášky: info@sommeliers.cz

Omezený počet účastníků

Asociace sommelierů ČR si vyhrazuje právo na změnu parametrů, termínů a místa školení.