

# PROGRAM VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

## 1. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:30	1:30	<b>Sommelier, povolání budoucnosti</b>	Funkce sommeliera, tvorba vinného listu, podpora prodeje.
10:30	13:00	2:30	<b>Degustace &amp; Hodnotící systémy</b>	Senzorické hodnocení vína & 100 bodový systém + praktická degustace.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	17:30	3:00	<b>Réva vinná</b>	Historie, podmínky pro pěstování, vegetační cyklus, nejvýznamnější odrůdy.
17:30	19:30	2:00	<b>Víno</b>	Výroba, technologie, složení, vady, nedostatky, choroby vína.
19:30	21:30	2:00	<b>Večeře</b>	Čtyřchodové menu - spojení pokrmů a vína.

## 2. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	13:00	4:00	<b>Česká republika</b>	Vinařský zákon, oblasti, podoblasti, odrůdy + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	16:00	1:30	<b>Kombinace pokrmů a nápojů</b>	Skupiny pokrmů, skupiny vín, vzájemná harmonie.
16:00	17:30	1:30	<b>Servis vína</b>	Servis šumivých, bílých a červených vín & praktická ukázka.

## 3. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:00	1:00	<b>Francie</b>	Základní informace, odrůdy révy vinné, apelační systém, oblasti.
10:00	13:00	3:00	<b>Oblasti Francie</b>	Champagne, Bourgogne, Alsace, Jura & Savoie + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	17:00	2:30	<b>Oblasti Francie</b>	Bordeaux, Vallée du Rhône, Val de Loire + degustace typických vín.
17:00	19:30	2:30	<b>Oblasti a produkty Francie</b>	Languedoc - Roussillon, Sud Ouest, Provence & Corse, Vins de Pays + degustace typických vín.
19:30	21:30	2:00	<b>Večeře</b>	Čtyřchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Francie.

## 4.den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:00	1:00	<b>Itálie</b>	Základní informace, odrůdy révy vinné, apelační systém, oblasti.
10:00	13:00	3:00	<b>Oblasti Itálie</b>	Nejvýznamnější oblasti Itálie + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Itálie.
14:30	17:30	3:00	<b>Pyrenejský poloostrov</b>	Nejvýznamnější oblasti Španělska a Portugalska + degustace typických vín.

## 5. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	11:30	2:30	<b>Západní Evropa</b>	Německo, Rakousko, Švýcarsko, Lucembursko, Belgie, Holandsko, Anglie + degustace typických vín.
11:30	13:00	1:30	<b>Lihoviny, Destiláty, Bar</b>	Základní lihoviny + typy a druhy cocktailů, ingredience, výroba. Degustace destilátů - Cognac, Armagnac, Whisky, Bourbon, Rum.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína
14:30	16:30	2:00	<b>Káva &amp; Čaj &amp; Čokoláda</b>	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis kávy, čaje, čokolády. Praktické snoubení čokoláda & víno.
16:30	19:30	3:00	<b>Východní Evropa + Jižní Evropa</b>	Slovensko, Maďarsko, Bulharsko, Rumunsko, Rusko + bývalé státy SSSR; bývalá Jugoslávie, Řecko, Kypr + degustace typických vín.
19:30	22:00	2:30	<b>Večeře</b>	Čtyřchodové menu s vínem.

## 6. Den

od	do	čas	téma	popis
9:00	11:00	2:00	<b>Pivo &amp; Nealko nápoje &amp; Voda</b>	Druhy piv, výroba piva. Druhy nealkoholických nápojů. Degustace vody.
11:00	13:00	2:00	<b>Afrika &amp; Asie &amp; Oceánie</b>	Turecko, Izrael, Libanon, Japonsko, Čína, Indie, Thajsko, JAR, Maroko, Alžír, Tunis, Austrálie, Nový Zéland + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	<b>Oběd</b>	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	16:00	1:30	<b>Severní &amp; Jižní Amerika</b>	USA, Kanada, Mexiko, Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brazílie, Kolumbie + degustace typických vín.
16:00	17:30	1:30	<b>Sýry</b>	Výroba, druhy sýrů. Praktické snoubení sýry & víno.
17:30	19:00	1:30	<b>Doutníky</b>	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis.