

## ZADANIE NR 2

**Podnoszenie kompetencji i kwalifikacji nauczycieli****KURS SOMMELIERSKI**

W ramach projektu „ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– zadanie nr 2: *Podnoszenie kompetencji i kwalifikacji nauczycieli* 11 nauczycieli z ZSCKR w Oleszycach uczestniczyło w „*Kursie sommelierskim*”, który odbywał się w ZSCKR w Oleszycach w dniach od 07.03.2026 r do 08.03.2026 r

Kurs sommelierski jest formą specjalistycznego szkolenia zawodowego, którego celem jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy w zakresie obsługi i doradztwa winiarskiego w branży gastronomicznej i hotelarskiej. Kurs łączy wiedzę teoretyczną z praktycznymi umiejętnościami degustacyjnymi.

Program kursu obejmuje zagadnienia z zakresu enologii, w tym: podstawy produkcji wina, klasyfikację win, szczepy winorośli, regiony winiarskie świata oraz zasady przechowywania i serwowania win. Uczestnicy uczą się profesjonalnej degustacji i analizy sensorycznej, rozpoznawania cech jakościowych wina oraz opisu jego aromatu, smaku i struktury.

W trakcie kursu omawiane są również zasady doboru win do potraw (food pairing), tworzenia kart win, obsługi gościa zgodnie ze standardami sommelierskimi oraz podstawy sprzedaży i komunikacji z klientem. Program szkolenia uwzględnia także zagadnienia związane z higieną, bezpieczeństwem pracy oraz odpowiedzialnym serwowaniem alkoholu.

