

PROGRAM ŠKOLENÍ

1. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:30	1:30	Sommelier, povolání budoucnosti	Funkce sommeliera, tvorba vinného listu, podpora prodeje.
10:30	13:00	2:30	Degustace & Hodnotící systémy	Senzorické hodnocení vína & 100 bodový systém + praktická degustace.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	17:30	3:00	Réva vinná	Historie, podmínky pro pěstování, vegetační cyklus, nejvýznamnější odrůdy.
17:30	20:00	2:30	Víno	Výroba, technologie, složení, vady, nedostatky, choroby vína.
20:00	22:00	2:00	Večeře	Čtyřchodové menu - spojení pokrmů a vína.

2. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:00	1:00	Kombinace pokrmů a nápojů	Skupiny pokrmů, skupiny vín, vzájemná harmonie.
10:00	13:00	3:00	Česká republika	Vinařský zákon, oblasti, podoblasti, odrůdy + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	15:30	1:00	Servis vína	Servis šumivých, bílých a červených vín & praktická ukázka.
15:30	18:30	3:00	Exkurse 16:00 - 18:00	Vinice Svatá Klára, vinný sklep.

3. Den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:00	1:00	Francie	Základní informace, odrůdy révy vinné, apelační systém, oblasti.
10:00	13:00	3:00	Oblasti Francie I.	Champagne, Bourgogne, Alsace + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	18:30	4:00	Oblasti Francie II.	Bordeaux, Vallée du Rhône, Val de Loire, Jura & Savoie, Languedoc - Roussillon, Sud Ouest, Provence & Corse, Vins de Pays, + degustace typických vín.
18:30	20:30	2:00	Večeře	Čtyřchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Francie.

4.den

od	do	čas	téma	popis
9:00	9:30	0:30	Itálie	Základní informace, odrůdy révy vinné, apelační systém, oblasti.
9:30	11:00	1:30	Nejvýznamnější oblasti Itálie	Oblasti Piemonte, Toscana, Veneto + degustace typických vín.
11:00	13:00	2:00	Ostatní oblasti a produkty Itálie	Severozápadní, severovýchodní, střední, jižní Itálie, ostrovy, Grappa, Sambuca, Campari, Vermuty, Destiláty + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Itálie.
14:30	18:30	4:00	Pyrenejský poloostrov	Španělsko, Portugalsko + degustace typických vín.

5. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	11:30	2:30	Západní Evropa	Německo, Rakousko, Švýcarsko, Lucembursko, Belgie, Holandsko, Anglie + degustace typických vín.
11:30	13:00	1:30	Východní Evropa + Jižní Evropa	Slovensko, Maďarsko, Bulharsko, Rumunsko, Rusko + bývalé státy SSSR; Bývalá Jugoslávie, Řecko, Kypr + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína
14:30	17:00	2:30	Asie & Afrika & Oceánie	Turecko, Izrael, Libanon, Japonsko, Čína, Indie, Thajsko, JAR, Maroko, Alžír, Tunis, Austrálie, Nový Zéland + degustace typických vín.
17:00	19:30	2:30	Severní & Jižní Amerika	USA, Kanada, Mexiko, Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brazílie, Kolumbie + degustace typických vín.
19:30	22:00	2:30	Večeře	Čtyřchodové menu s vínem.

6. Den

od	do	čas	téma	popis
9:00	11:00	2:00	Pivo & Nealko nápoje & Voda	Druhy piv, výroba piva. Druhy nealkoholických nápojů. Degustace vody.
11:00	13:00	2:00	Káva & Čaj & Čokoláda	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	16:00	1:30	Lihoviny, Destiláty, Bar	Základní lihoviny + typy a druhy cocktailů, ingredience, výroba. Degustace destilátu.
16:00	17:30	1:30	Sýry	Výroba, druhy sýrů. Kombinace sýrů a vína.
17:30	18:30	1:00	Doutníky	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis.