



# PREZENTOVAT VÍNO JE UMĚNÍ A VAŠI ZAMĚSTNANCI SE TO MOHOU NAUČIT, ANIŽ BY CHYBĚLI V PRÁCI

## VÝHODY STUDIA VE VINAŘSKÉM INSTITUTU:

- špičkoví lektoři
- časová efektivita
- flexibilní online studium
- online testy znalostí i vyhodnocení
- jednodenní praktický seminář

Studijní program „Úvod do sommeliérství“ zahrnuje 6 lekcí, 6 testů a jednodenní praktický seminář se špičkovým sommeliérem. Po úspěšném složení závěrečné zkoušky získávají účastníci certifikát Vinařského institutu.

ONLINE VZDĚLÁVÁNÍ  
ZÁŘÍ–PROSINEC 2010  
KURZOVNÉ JEN 1350 Kč  
PRO ABSOLVENTY  
CERTIFIKÁT

Kvalitní servis a dobrá informovanost personálu o víně zvednou jeho prodej a přidají vaši restauraci na lesku.

### Proč školit zaměstnance restaurací o vinné kultuře?

Jistě sami vnímáte, že úroveň kultury pití vína v České republice roste. Zákazníci začínají preferovat kvalitu před minimální cenou. Přicházejí do vinoték a restaurací poučení, chtějí konkrétního producenta, oblast, ročník, anebo rovnou kombinaci všech faktorů, rádi si nechají i víno doporučit číšníkem. Jak se zvyšuje informovanost konzumentů, rostou i jejich nároky na servis a kvalitu. Proto za podpory Vinařského fondu ČR vznikl „Vinařský institut“, který by měl široké odborné veřejnosti, ale i milovníkům vína zajímavou formou zprostředkovat podstatné znalosti o vinné kultuře.

### Jak studijní program probíhá?

Studijní program „Úvod do sommeliérství“ bude zahájen 15. 9. 2010, kdy účastníci obdrží studijní materiály první lekce. Za týden budou moci složit online test z dané lekce (test bude dostupný na internetu po dobu deseti dní). Lekcí bude celkem šest a v průběhu října – prosince proběhne praktické školení se sommeliérem v několika termínech v Praze, Brně, Ostravě, Hradci Králové, Karlových Varech, Luhačovicích a v Plzni.

### Přednosti studia online

- online studium zabere minimum času
- poskytuje interakci prostřednictvím diskusního fóra
- získáte naprosto aktuální informace
- vyhodnocení testů je okamžité a objektivní
- s minimem vynaložených prostředků dosáhnete maximální efektivity
- můžete se mu věnovat, když vy máte čas
- studovat můžete odkudkoliv, potřebujete jen počítač s internetem

### Co to bude stát?

Vzhledem k účasti partnerů na projektu Vinařského institutu vám tento studijní program můžeme nabídnout za poplatek 1350 Kč na osobu, který slouží zejména na pokrytí přímých nákladů praktické části.

### Jak přihlásit své zaměstnance do studijního programu?

Vyplnit přihlášku na webových stránkách [www.vinarskyinstitut.cz](http://www.vinarskyinstitut.cz)

Členové Asociace hotelů a restaurací mají pro každého čtvrtého přihlášeného zaměstnance z jednoho podniku kurzovné zdarma.

Zákazníci Makra dostanou po zadání čísla své karty slevu na každého přihlášeného účastníka ve výši 500 Kč. /Slevy nelze slučovat./

## IVO DVOŘÁK

hlavní lektor studijního programu  
Úvod do sommeliérství

### Kvalifikace

2009 Wine & Spirit Education Trust  
Level 3 Advanced Certificate  
2007 Soudní znalec se specializací  
na vína a ostatní alkoholické nápoje  
2000 Degustátorské zkoušky  
dle evropských norem  
1998 Degustátorské zkoušky ČZPI  
od 1997 viceprezident Asociace  
sommeliérů ČR, lektor odborného vzdělávání  
AS ČR „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“

### Ocenění

- několikanásobný vítěz národních sommeliérských soutěží (Trophée Bohemia Sekt, Grand Prix Brno, Trophée Ruinart Česká republika, Grand Prix Sommelier Vinex)
- vítěz Mistrovství světa – Habanosommelier 2004, Cuba
- absolvent kurzu odborného degustátora OIV Klosterneuburského Institutu
- spoluautor knihy Hledání pravdy o víně – Sommeliérství
- recenzent knihy Hledání pravdy o víně – Jídlo a víno
- recenzent manuálu sommeliéra ASI – Sommeliér, povolání budoucnosti.

### Praxe

1991–1994 Restaurant Vltava, sommeliér  
1994–1999 Restaurant Flambée, restaurant manager & sommeliér  
2000–2004 Bohemia Sekt, a. s., manager HORECA  
2004–2006 Spar ČR, manager nákupu víno a destiláty  
2006–2010 Makro Cash & Carry ČR, s. r. o., Head Sommelier

## ČASOVÝ PLÁN STUDIJNÍHO PROGRAMU

### TEORETICKÁ ČÁST

(elektronická forma)

#### Historie a současnost tuzemského vinařství + vinařské oblasti / 15. 9.

V této lekci se student seznámí s historií vinařství na českém území, dopadem politických vlivů na rozvoj vinařství a změnami způsobenými vstupem České republiky do Evropské unie. Dále lekce předkládá základní informace o rozloze a poloze českých a moravských vinic, seznamuje s typickými odrůdami a přiblíží charakteristické prvky českého vína. Téma doplňuje několik důležitých statistických dat o průměrných výnosech, množství vinic na českém území, průměrné spotřebě vína na občana ČR.

#### Charakteristika moravských a českých vín / 29. 9.

Druhá lekce přiblíží odrůdy révy vysazované v České republice jejich tradici, původ a charakteristiku, jejich rozdělení podle způsobu zpracování. Studenti kurzu se seznámí s typickými chuťovými a aromatickými vlastnostmi vína připraveného z konkrétních odrůd, dozvědí se také botanická specifika rostlin révy a metody jejich šlechtění a neošlechtění.

#### Hodnocení vína / 13. 10.

Kapitola na téma hodnocení dává teoretický návod, jak posuzovat víno. Věnuje se obsahu alkoholu, extraktu, titrovatelných kyselin, zbytkového cukru, oxidu siřičitého. Dále předkládá pravidla degustace, ideální teplotu a hodnocení všemi smysly. Představuje hodnotící systémy a přibližuje postup degustace krok po kroku. Seznamuje s několika důležitými vinařskými pojmy. Na tuto kapitolu studijního programu úzce navazuje praktické školení.

#### Zásady skladování a péče o víno / 27. 10.

Se zásadami skladování a péče o víno se účastníci studijního programu seznámí ve čtvrté lekci. Naučí se základní principy a důležité podmínky pro kvalitní skladování vína. Získají přehled o faktorech majících dopad na uchování vína v čase, seznámí se s odrůdami vhodnějšími k archivaci a způsoby, jakými ji lze provádět. Studenti se také dozvědí, jaké jsou možnosti uzavěrů lahví, jejich výhody a nevýhody a zacházení s lahvemi závislé na způsobu uzavření lahve.

#### Prezentace a servis vín / 10. 11.

V tomto modulu se studenti seznámí s důležitými údaji na etiketě, jak číst etiketu a jak prezentovat víno. Zároveň se seznámí s technikou servisu bílého, růžového, červeného a šumivého vína včetně inventáře potřebného pro servis. Důležitým bodem budou i vhodné teploty pro jednotlivá vína a správné tvary sklenic.

#### Snoubení vína a jídla / 24. 11.

Poslední z teoretických lekcí odhalí základní principy snoubení pokrmů a nápojů včetně charakteristik a intenzity aroma a chuti, jež jsou důležitými faktory kombinatoriky. Zmíněny budou tradiční i netradiční typy snoubení a pozornost bude věnována i několika problematickým kombinacím. Probrána bude role jednotlivých druhů vín a jejich význam i pořadí při snoubení s pokrmy.

## PRAKTICKÁ ČÁST

(nutná osobní účast)

Posluchači se stanou součástí profesionální řízené degustace, jejíž kvalita je garantována přítomností špičkového sommeliéra Iva Dvořáka. Touto částí studijního programu účelně spojí teorii s praxí a získají důležité prodejní argumenty pro své zákazníky. Budou si osvojit principy hodnocení a prezentace vín. Poznájí odrůdy typické pro vinařské oblasti a podoblasti v České republice, přiblíží si vzhled, chuť, vůni a charakteristické parametry konkrétních vín. V interaktivní prezentaci bude účastníkům předveden servis vína na nejvyšší úrovni. Gastroturistika a snoubení pokrmů s vínem je celosvětovým trendem, který se v České republice postupně zabydluje, a i z tohoto důvodu budou základy kombinace součástí této praktické kapitoly vzdělávacího programu. Praktické lekce jsou pro uchazeče připraveny v jednotlivých regionech v termínu od října do prosince 2010. Přihlašování na předem stanovené termíny bude probíhat v online systému na webu [www.vinarskyinstitut.cz](http://www.vinarskyinstitut.cz). Každý účastník si může zvolit místo a termín, který mu z nabídky nejvíce vyhovuje. Praktická část bude zakončena zkouškou. Po úspěšném absolvování všech lekcí budou posluchačům uděleny certifikáty.

### PŘEDSTAVENÍ PARTNERŮ PROJEKTU:

PARTNER STUDIJNÍHO PROGRAMU  
ÚVOD DO SOMMELIERSTVÍ



Makro – největší velkoobchodní řetězec potravinářského a nepotravinářského zboží v ČR

ZÁŠTITA NAD STUDIJNÍM PROGRAMEM  
VINAŘSKÉHO INSTITUTU-ÚVOD DO SOMMELIERSTVÍ



ASOCIACE HOTELŮ  
A RESTAURACÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY

Asociace hotelů a restaurací České republiky



ASOCIACE  
SOMMELIERŮ  
ČESKÁ REPUBLIKA

Asociace sommelierů



Tento projekt je realizován s podporou Vinařského fondu.