

ANGLIČTINA VE VINAŘSTVÍ

1. Profesionální přednášející



MIKE MAZEJ – lektor angličtiny a profesionální vinař. Vystudoval Univerzitu zemědělských věd ve svém rodném městě Adelaide v Austrálii. Za svoji vinařskou kariéru měl možnost vyzkoušet stovky odrůd vín z různých oblastí celého světa. Jeho láska k vínu rostla také tím, že se přímo účastnil procesů a technologií zpracování surových produktů.

Do České republiky poprvé zavítal v roce 2004. Zde pracoval pro **Moravské Vinařské Závody** na pozici Wine Making Consultant a **Mikrovín**. K jeho zaměstnavatelům v Austrálii patřili vinařství jako: **Salena Estate; Simeon Winery; Supplier to Orlando Jacob's Creek; a zkušenosti mohl získat například u Barossa Valley Shiraz, BRL Hardy; Leasingham, Clare Valley a Mc William's, Hunter Valley.**

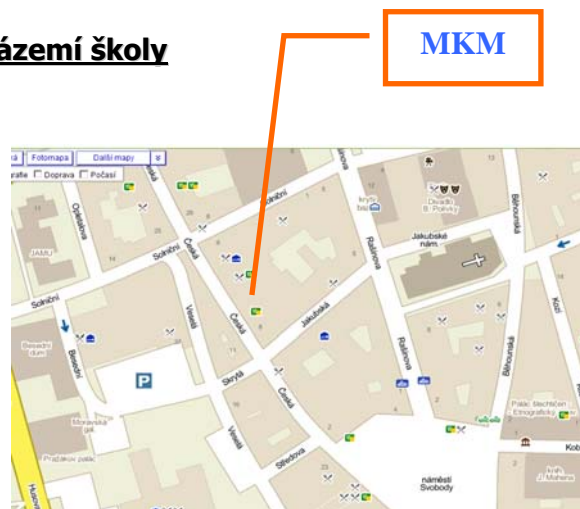
Jeho velkou zálibou příprava cizokrajných pokrmů a v tomto ohledu je perfekcionista. Rád experimentuje a nejraději vaří pro své přátele. Nebude asi překvapením, že své blízké hostí pečlivě vybranými víny.

2. Zázemí školy

Naše škola se nachází v centru města Brna, v dostupnosti jak veřejnou dopravou tak vlastní.

Zázemí tvoří 7 tříd různých velikostí, automat na kávu, sociální zařízení.

Adresa: Česká 11, 602 00 Brno



6. Cíl kurzu

Cílem kurzu je získání základní aktuální slovní zásoby a konkrétních obrátů formou konverzace, poslechu, praktických ukázek a vinné degustace. Kurz je zaměřen na všechny oblasti jazykových dovedností: *poslech, slovní zásoba v oboru, praktické ukázky (zákazník – manažer / prodejce) a psaní.*

PROGRAM:

Telefonická konverzace

- přijímání telefonátů,
- zjištění údajů potřebných pro návštěvu vinného sklípku nebo vinotéky
 - potvrzení exkurze, změna termínu a získání dalších informací

Návštěva vinného sklepa, vinotéky

- přivítání účastníků,
- představení společnosti,
- základní informace o víně, technologii výroby, skladování

Umění degustace

- základní pojmy z oblasti vinohradnictví,
 - výroba vína, výrobní postup,
 - rozdělení vín,
 - názvy jednotlivých odrůd

Prodej, dodací podmínky

- postupy a fráze spojené s prodejem a dodáváním vína,
 - obchodní smlouvy

E-mailová komunikace

- odpověď na emailovou komunikaci
- zařízení obchodních schůzek
 - prodej a zásobování

Ochutnávka vín

- ochutnávka,
- popis a prezentace s využitím slovní zásoby,
 - **propagace vlastních produktů ***

*** student si přinese vzorek vína z vlastní produkce a propagaci si vyzkouší v praxi**

4. Cenová nabídka

Cena kurzu pro jednu osobu činí **2.500,- Kč** za 24 vyučovacích hodin (45min).

Při přihlášení 3 a více zájemců v rámci firmy sleva **10%**.

V ceně je zahrnuta výuka, složka s tištěnými materiály, CD nahrávkou praktických dialogů a slovníčkem. Dále ochutnávka 8 druhů vín, chléb, sýr.

3. Termín konání

Kurz se skládá z 24 vyučovacích hodin (45 min), rozdělených do 4 dnů výuky v měsíci. Kurz bude otevřen dle požadavků a zájmu přihlášených bud':

Kdy:

- květen nebo/a červen 2011
- pátek (4x) nebo pátek+sobota (2x) / měsíc
- 8:50 – 12:00 a 13:00 – 14:30 (10 min přestávka v ranním bloku)
- 10-12 studentů

5. Systém elektronického řízení kurzů

Pro rozdělení účastníků do správné pokročilosti používáme on-line testy systému **Jakobson**. Tento systém přináší mnoho podstatných výhod:

- z pohodlí vašeho domova
- dle vámi zvoleného termínu
- vyhodnocení a zařazení do odpovídající pokročilosti přes Internet

JUDr. Pavlína Megová – MKM, jazyková škola

Kontaktní osoba: Zuzana Komárková

Tel: 542 213 104

Mob: 603 527 312

Email: mkm@mkm.cz

www.mkm.cz