

PROGRAM VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

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	19:30	2:00	Víno	Výroba, technologie, složení, vady, nedostatky, choroby vína.
19:30	21:30	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	16:00	1:30	Servis vína	Servis šumivých, bílých a červených vín & praktická ukázka.
16:00	18:00	2:00	Exkurse	Vinice, 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	Champagne, Bourgogne, Alsace, Jura & Savoie + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
14:30	17:00	2:30	Oblasti Francie	Bordeaux, Vallée du Rhône, Val de Loire + degustace typických vín.
17:00	19:30	2:30	Oblasti a produkty Francie	Languedoc - Roussillon, Sud Ouest, Provence & Corse, Vins de Pays + degustace typických vín.
19:30	21:30	2:00	Večeře	Čtyřchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Francie.

4. den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:00	1:00	Itálie	Základní informace, odrůdy révy vinné, apelační systém, oblasti.
10:00	13:00	3:00	Oblasti Itálie	Nejvýznamnější oblasti Itálie + degustace typických vín.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení typických pokrmů a vína z Itálie.
14:30	17:30	3:00	Pyrenejský poloostrov	Nejvýznamnější oblasti Španělska a Portugalska + 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	Lihoviny, Destiláty, Bar	Základní lihoviny + typy a druhy cocktailů, ingredience, výroba. Degustace destilátů - Cognac, Armagnac, Whisky, Bourbon, Rum.
13:00	14:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína
14:30	16:30	2:00	Káva & Čaj & Čokoláda	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis.
16:30	19:30	3:00	Východní Evropa + Jižní Evropa	Slovensko, Maďarsko, Bulharsko, Rumunsko, Rusko + bývalé státy SSSR; bývalá Jugoslávie, Řecko, Kypr + degustace typických vín.
19:30	22:00	2:30	Večeře	Čtyřchodové menu s vínem.

6. Den

od	do	čas	téma	popis
9:00	10:30	1:30	Pivo & Nealko nápoje & Voda	Druhy pív, výroba piva. Druhy nealkoholických nápojů. Degustace vody.
10:30	12:00	1:30	Afrika & Asie & Oceánie	Turecko, Izrael, Libanon, Japonsko, Čína, Indie, Thajsko, JAR, Maroko, Alžír, Tunis, Austrálie, Nový Zéland + degustace typických vín.
12:00	13:30	1:30	Oběd	Tříchodové menu - spojení pokrmů a vína.
13:30	15:00	1:30	Sýry	Výroba, druhy sýrů. Kombinace sýrů a vína.
15:00	16:30	1:30	Severní & Jižní Amerika	USA, Kanada, Mexiko, Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brazílie, Kolumbie + degustace typických vín.
16:30	18:00	1:30	Doutníky	Výroba, původ, rozdělení, použití, servis.