



ASOCIACE  
SOMMELIERŮ

ČESKÁ REPUBLIKA  
člen Mezinárodní asociace sommelierů ASI



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## vzdělávací program „CERTIFIKÁT SOMMELIERA“

### 34. ročník vzdělávacího programu pro sommelieri, obchodníky vínem, či milovníky vína

1. Nejvyšší sommelierské vzdělání v ČR – úspěšný absolvent závěrečné zkoušky získá titul **CERTIFIKOVANÝ SOMMELIER**
2. Jediný kurz v ČR, kde garance kvality a odbornosti je mimo jiného dána též akreditací MŠMT ČR a osobou lektora, kterým je Ivo Dvořák, jeden z největších odborníků v oboru s autorizací MMR ČR pro vzdělávání v oboru Sommelier.
3. **Absolvent kurzu získá členství v Asociaci sommelierů ČR na daný kalendářní rok a předplatné časopisu Wine & Degustation.** V rámci členství v ASČR je člen oprávněn zdarma navštívit 9 vzdělávacích seminářů pořádaných ASČR.
4. **6 dní intenzivního, teoretického i praktického vzdělávání:**
  - a. **PRAKTICKÁ ČÁST:**
    - i. Praktická degustace – přes **200 vzorků vín a destilátů** ze všech nejvýznamnějších světových oblastí, kdy degustace probíhá ze 6 sklenic s cílem naučit se rozpoznávat typické vlastnosti různých druhů vín a jejich odlišnosti např. mezi jednotlivými odrůdami, způsobem vinifikace či vinařskými oblastmi.
    - ii. Praktický nácvik rozpoznávání chutí a vůní „na slepo“.
    - iii. Základy komunikačních dovedností pro úspěšnou prezentaci vína včetně praktického nácviku.
    - iv. Exkurze do vinic a vinařství.
    - v. Servis vína a netradiční způsoby otvírání láhve.
    - vi. Praktické poznávání typických půd nejvýznamnějších vinařských oblastí.
    - vii. Praktické výuka gastronomické kombinace pokrmů s vínem – **6 obědů** (3 chody) a **3 večeře** (4 chody).

V rámci teoretické části Vás čeká 6 dnů výuky zahrnující veškeré sommelierské dovednosti včetně doutníků, kávy a destilátů, to vše doplněno komplexními studijními materiály.
  - b. **TEORETICKÁ ČÁST:**
    - i. 6 dnů výuky zahrnující veškeré sommelierské dovednosti včetně párování vína a sýrů, párování čokolády a vína, degustace vody, výuka o doutnicích, kávě a destilátech.
    - ii. Studijní materiály, skripta
5. **Přednášky rozdělené do tematických bloků – 3 víkendy (SO-NE):**
  - a. **ZÁKLAD**
    - i. Sommelier, degustace, réva vinná & víno, snoubení pokrmů a nápojů, servis vín, vína a vinařství ČR
      - Degustace ušlechtilých odrůd a typických vín ČR; exkurze do vinice a vinného sklepa
  - b. **VINAŘSKÝ ZEMĚPIS**
    - i. Francie, Itálie, Pyrenejský poloostrov, Evropa, Asie, Oceánie, Amerika, Afrika
    - ii. Degustace nejvýznamnějších vín z typických oblastí – včetně Grand Cru, Grand Cru Classé atd.
  - c. **OSTATNÍ SOMMELIERSKÉ ZNALOSTI**
    - i. Destiláty, pivo, voda, nealko nápoje, káva, čaj, čokoláda, sýry, doutníky
      - Degustace typických vzorků piva, vody, destilátů, čokolády, sýrů, servis teplých nápojů a doutníků

## 6. Lektor

### i. IVO DVOŘÁK

- Vicepresident Asociace sommelierů ČR
- Jedenáctinásobný vítěz sommelierských soutěží v ČR, vítěz Mistrovství světa Habanosommelier
- Držitel degustačních zkoušek ČZPI, degustátor podle evropských norem
- Soudní znalec v oboru víno a alkoholické nápoje
- Absolvent WSET London Advanced Certificate in Wine and Spirits
- Lektor s autorizací Ministerstva pro místní rozvoj ČR pro vzdělávání v oboru Sommelier

<b>Termín:</b>	I. víkend	sobota 28. září 2019 – neděle 29. září 2019
	II. víkend	sobota 12. říjen 2019 – neděle 13. říjen 2019
	III. víkend	sobota 09. listopad 2019 – neděle 10. listopadu 2019

**Místo konání:** Restaurant a Vinařství Salabka, K Bohnicím 57/2, 171 00 Praha 7

**Cena:** 27 000 Kč (rezervace ve vzdělávacím programu bude provedena na základě uhrazení poplatku)

**Přihlášky:** [info@sommeliers.cz](mailto:info@sommeliers.cz)

#### **Omezený počet účastníků**

*Asociace sommelierů ČR si vyhrazuje právo na změnu parametrů, termínů a místa školení.*