

POZÝVAME VÁS NA PROFESIONÁLNY SOMELIÉRSKY KURZ SOMELIÉR A GASTRONÓMIA

Termín kurzu 9. máj. – 12. máj 2022

Odborný garant Ing. Vladimír Hronský

Kontakt Tel: 0905 553 780
e-mail: enovia@enovia.sk

Organizačno-technické zabezpečenie kurzu: EnoVia s.r.o.
Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava
IČO: 359 51 303, IČ DPH: SK2022049458
www.enovia.sk

Miesto konania kurzu Ostrožovič spol. s r.o.
Nižná 233
076 82 Veľká Tráňa

Cena kurzu 300,- Eur
V cene je zahrnuté: odborný program, lektorské prednášky, odborné degustácie vína a jedla, učebné materiály, občerstvenie, certifikát, DPH 20 %

Odborní lektori



Ing. Vladimír Hronský,

enológ, medzinárodne uznávaný posudzovateľ, znalec a výrobca vína, zakladateľ profesionálneho a juniorského someliérskeho vzdelávania na Slovensku, lektor odborných kurzov, 6 rokov pracoval ako executive sommelier v najväčšej sieti reštaurácií na Slovensku, produktový špecialista a autor odborných publikácií z oblasti vinárstva, someliérstva a marketingu vína v gastronómii.



Peter Červeň,

TOP Delikatesy - Gourmet Artisan, s.r.o., pracoval ako head sommelier Penzion Fortuna Restaurant, Poprad - Spišská Sobota.



Ján Dudáš,

pracoval ako Sous Chef pre Grand hotel Praha v Tatranskej Lomnici. Aktuálne pracuje ako Executive Chef pre rôzne gastrozariadenia. Realizuje degustačné eventy na Slovensku, ale aj v zahraničí. Jeho kuchyňa sa vyznačuje slovenským produktom v spojení s lesnými bylinkami.

Uzávierka prihlášok

30. apríl 2022

V prihláške je potrebné uviesť meno a priezvisko uchádzača, adresu trvalého bydliska a dátum narodenia (nájdete ju v závere pozvánky spolu s rezerváciou ubytovania).

Program kurzu

Prvý deň - pondelok, 9. máj 2022

- 08.30 **Príchod a registrácia frekventantov kurzu, predstavenie lektorov, otvorenie kurzu**
- 09.00 **Someliérstvo** (Vladimír Hronský)
História a vývoj profesie someliéra, požiadavky, úlohy a činnosti someliéra v praxi
Denná vinotéka, zámer, realizácia a vedenie dennej vinotéky v zariadeniach HoReCa
Výber, nákup, skladovanie a evidencia vína v reštaurácii
- 10.30 Prestávka (coffee break)
- 11.00 **Servis vína a jedla v reštaurácii** (Vladimír Hronský)
Pomôcky someliéra a prehľad inventáru v reštaurácii (porcelán, príbory, príručníky, gastro sklo a pod.)
Teplota vína pri servírovaní, členenie fliaš vína podľa objemu a tvaru
Ako sa číta etiketa vína – pravidlá správneho výberu a predstavenia vína hosťovi
Vínna karta – aktuálny a praktický pomocník pri výbere vína
- 12.30 Obed
- 13.30 **Senzorická analýza ponuky vína k menu** (Vladimír Hronský)
1. perlivé a šumivé vína 2. tiché biele, ružové a červené vína
3. tokajské vína 4. fortifikované vína
Odporúčenie najvhodnejšieho typu a kategórie vína podľa obsahu zvyškových cukrov, organických kyselín, ročníka, celkového extraktu, použitých odrôd, pôvodu a technológie výroby (sur lie, barrique, a pod.)
- 15.30 Prestávka (coffee break)
- 16.00 **Použitie gurmánskych olejov a solí v gastronómii** (Peter Červeň)
Výroba, pôvod, použitie a praktická degustácia gurmánskych olivových, tekvicových, hroznových olejov a špeciálnych solí v reštaurácii
Menu vo vínnej reštaurácii – pravidlá výberu vína k jednotlivým druhom jedál (čerstvá zelenina, ryby, cestoviny, polievky, krémy, hydina, bravčové mäso, hovädzie mäso, jahňacina, zverina, vnútornosti, dezerty)
- 18.00 Večera
- 19.00 **Degustácia 11 tokajských vín v tufovej pivnici Ostrožovič** spojená s prehliadkou pivnice a archívu vína s výkladom someliéra vinárstva
- 21.00 Záver vyučovania prvého dňa

Druhý deň - utorok, 10. máj 2022

- 08.30 **Manažment a marketing vínnej reštaurácie** (Vladimír Hronský)
Základné požiadavky na obsluhujúci personál vínnej reštaurácie
Zásady správnej komunikácie so zákazníkom
- 09.30 **Trendy v súčasnej gastronómii** (Ján Dudáš)
Predstavenie aktuálnych novínok v oblasti prípravy jedál a food dizajnu so šéfkuchárom
Praktická spoločná príprava degustačného menu v kuchyni
- 12.00 **Základy snúbenia vína a jedla v reštaurácii (1. časť)** (Ján Dudáš, Vladimír Hronský)
Vzorové päťchodové degustačné menu s vínom
Degustácia vedená enológom a šéfkuchárom
- 15.00 Prestávka (coffee break)
- 15.30 **Praktické servírovanie vína podľa pravidiel Medzinárodnej asociácie somelierov** (Vladimír Hronský)
Servis šumivého, bieleho a ružového vína v reštaurácii (1. časť)
- 17.30 **Základy snúbenia vína a jedla v reštaurácii (2. časť)** (Vladimír Hronský)
Syry a víno
- 19.00 Záver vyučovania druhého dňa

Tretí deň - streda, 11. máj 2022

- 08.30 **Sklo v gastronómii** (Vladimír Hronský)
História a súčasnosť výroby a použitia skla v gastronómii
Členenie gastro skla pre vodu, víno a ostatné nápoje, prezentácia
- 10.00 Prestávka (coffee break)
- 10.30 **Základy snúbenia vína a jedla v reštaurácii (3. časť)** (Vladimír Hronský)
Voda a víno
- 12.00 Obed

- 13.00 **Exkurzia** (Jaroslav Ostrožovič, Jozef Zlatnický)
Produkcia vlastných potravín pre reštauráciu (návšteva chovu hydiny, lisovne hroznového oleja) Vínná turistika v praxi (návšteva vinohradov a vinárskej prevádzky)
- 15.00 Prestávka (coffe break)
- 15.30 **Praktické servírovanie vína podľa pravidiel Medzinárodnej asociácie somelierov** (Vladimír Hronský)
Servis červeného vína v reštaurácii (2. časť)
- 17.00 **Základy snúbenia vína a jedla v reštaurácii (4. časť)** (Vladimír Hronský)
Salámy, teriny, paštéty, tlačienky a víno
- 18.30 Záver vyučovania tretieho dňa

Štvrtý deň - štvrtok, 12. máj 2022

- 08.30 **Písomná záverečná skúška:** Test a zostavenie kompletného degustačného menu s vínom v reštaurácii (Vladimír Hronský)
- 10.00 Prestávka (coffee break)
- 10.30 **Praktická záverečná skúška:** (Vladimír Hronský)
Servis vína podľa pravidiel Medzinárodnej asociácie someliérov
- 13.00 **Slávnostné vyhodnotenie kurzu** spojené s odovzdaním osvedčení o absolvovaní kurzu

Zmena programu vyhradená!

PROFESIONÁLNY SOMELIERSKY KURZ SOMELIÉR A GASTRONÓMIA

ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA

9. máj. – 12. máj 2022

Titul, meno a priezvisko:

Dátum narodenia:

Názov firmy:

IČO: DIČ: DIČ DPH :

Adresa:

Fakturačná adresa :

Mobil: E-mail:

Cena kurzu: 300,- Eur

V cene je zahrnuté: odborný program, lektorské prednášky, odborné degustácie vína a jedla, učebné materiály, občerstvenie, certifikát, DPH 20 %

Uzávierka prihlášok: 30. apríl 2022

Kompletne vyplnenú prihlášku pošlite e-mailom na adresu: enovia@enovia.sk

Organizačno-technické zabezpečenie kurzu:

EnoVia s.r.o.

Na Zlatej nohe 11, 831 01 Bratislava

IČO: 359 51 303, IČ DPH: SK2022049458

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume 300,- Eur pred zahájením kurzu na číslo účtu: SK41 1100 0000 0026 2586 2419 Tatra Banka

Pri úhrade prosíme uviesť variabilný symbol: číslo faktúry, ktorú vám obratom po prijatí prihlášky zašleme.

PONUKA A REZERVÁCIA UBYTOVANIA:



Penzión Tokajský dom sa nachádza v areáli vinárstva Ostrožovič vo Veľkej Trni. Ponúka ubytovanie s raňajkami v 2 a 4-lôžkových izbách s príslušenstvom, wifi, TV a telefónom. V penzióne je vám k dispozícii spoločenská miestnosť a vonkajšia vyhrievaná jacuzza s relaxačným bazénom.

Pre účastníkov kurzu ponúkame zvýhodnenú cenu ubytovania na **3 noci od 9. do 12. mája 2022** s raňajkami, obedom a večerou (s výnimkou obeda / večere v deň, kedy pripravíme 5-chodové degustačné menu) v hodnote **220 Eur**. V balíčku je zahrnutá degustácia vín vo vinárstve.

Ubytovanie je nevyhnutné si rezervovať v termíne do **30. apríla 2022**. Platba za ubytovanie a stravu na mieste.

Plne rešpektujeme súkromie účastníkov kurzu, avšak pre vybavenie záväznej prihlášky do kurzu a rezervácie ubytovania pre prihlásených účastníkov potrebujeme niektoré osobné údaje, ktoré budú použité výlučne pre účely prípravy a realizácie kurzu a riadneho someliárskeho osvedčenia a účtovníctvo. Spoločnosť EnoVia s.r.o. týmto prehlasuje, že s osobnými údajmi svojich zákazníkov, získanými registráciou pri vytváraní tejto záväznej objednávky, nakladá v zmysle "Zákona č. 122/2013 Z. z. o ochrane osobných údajov".

Dňa:

Podpis:.....