

OstrawINA škola vína

OstrawINA škola vína je souhrnný název pro vzdělávání laické i odborné veřejnosti a personálu gastronomických podniků, které pořádá OstrawINA ve spolupráci s Mgr. Alexandrem Burdou, učitelem odborných předmětů na Slezské univerzitě v Opavě. Škola vína má 4 části, které na sebe navazují.

1. Základy servisu vín

Obsah školení: Pojem víno, réva, hrozen, bobule • Kvalita vín, 4P • Vinařský zákon – ČNM, zbytkový cukr • Příprava na servis vín • Servis vín

Cena školení: 2.000 Kč včetně DPH / osoba

Délka trvání školení: 3–4 hodiny

Termíny školení, na které se lze přihlásit budou zveřejněny na www.OstrawINA.cz

2. Výroba vín a odrůdy vín

Obsah školení: Členění dle výrobních technologií • Výroba tichých vín – bílé, červené, růžové • Odrůdy pro jakostní vína • Pojmy – barrique, burčák, sur lie, svatomatinské atd. • Servis vín viz teoretický základ

Cena školení: 2.000 Kč včetně DPH / osoba

Délka trvání školení: 3–4 hodiny

Termíny školení, na které se lze přihlásit budou zveřejněny na www.OstrawINA.cz

3. Šumivá a portská vína

Obsah školení: Pojem perlivé, šumivé, sekt, cava, cremant, prosecco, Champagne • Metody výroby šumivých vín • Servis a degustace perlivého a šumivého vína • Portsá vína • Servis portských vín

Cena školení: 2.000 Kč včetně DPH / osoba

Délka trvání školení: 3–4 hodiny

Termíny školení, na které se lze přihlásit budou zveřejněny na www.OstrawINA.cz

4. Produktové školení k vinnému lístku podniku

Obsah školení: Cílem je zaměřit se na vybraná tichá vína z portfolia podniku a provést kvalitní servis, popis, degustaci a snoubení s konkrétními pokrmy na jídelním lístku. Návčivku se aktivně účastní posluchači.

Cena školení: 2.000 Kč včetně DPH / osoba

Délka trvání školení: 2 hodiny

Produktové školení probíhá přímo v daném podniku dle předem dohodnutého termínu a času.

Po absolvování každého z kurzů účastníci obdrží certifikát o účasti na školení. Každé školení má připravenou také zkuškovou část složenou z probíraných okruhů. Tato část není povinná. Pokud se však účastník rozhodne projít zkuškovou částí a uspěje v ní alespoň na 80 %, obdrží:

- lahev vína,
- certifikát o absolvování kurzu,
- věrnostní kartičku OstrawINA klubu s přednastaveným pásmem cen, kterou může využívat 1 rok pro levnější nákupy k vlastní spotřebě: 1 zkouška – bronzové pásmo, 2 zkoušky – stříbrné pásmo, 3 zkoušky – zlaté pásmo.

Zákazníkům v gastronomii nabízíme účast na těchto školeních bezplatně v rámci podpory prodeje vín v daném podniku.