

Szkolenie sommeliarskie

Czym zajmuje się sommelier? Jak zostać znawcą win? Co można wyczytać z etykiety? Czy do ryb podaje się tylko białe wino?

Czym zajmuje się sommelier? Jak zostać znawcą win? Co można wyczytać z etykiety? Czy do ryb podaje się tylko białe wino? Na te i inne pytania odpowiadał Pan Konrad Potejko -sommelier, reprezentujący Stowarzyszenie Polskich Sommelierów. Uczestnikami szkolenia byli uczniowie branżowej szkoły I stopnia w zawodzie kucharz i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, jak również nauczyciele przedmiotów zawodowych.

Poza przedstawioną w niezwykle interesujący sposób teorią o winach i zawodzie sommeliera, mogliśmy obejrzeć profesjonalny sprzęt sommeliarski oraz dokonać oceny organoleptycznej- rozpoznawaliśmy aromaty.

To kolejne szkolenie z cyklu szkoleń zawodowych poszerzających wiedzę i umiejętności uczniów tych klas.

Org. S. K.