



## RAZPISUJETA IZOBRAŽEVANJE

### **»SOMMELIER I. STOPNJE«**

po programu  
**Sommelier.si Academy**

Trajanje izobraževanja: **80 šolskih ur – 18 srečanj** v okviru treh semestrov

Predviden začetek predavanj: **4. januar 2022 v Ljubljani**

I. semester: **ZAČETNA SOMMELIERSKA ZNANJA**

II. semester: **VINSKA SENZORIKA IN RETORIKA**

III. semester: **SPECIALISTIČNA SOMMELIERSKA ZNANJA**

PROGRAM vključuje:

- **Predavanja po predmetniku** (objavljen na [www.sommelier.si](http://www.sommelier.si))
- **Vodeno pokušnje več kot 120 slovenskih in tujih vin** (mirnih in penečih)
- **2 x sommeliersko delovno kosilo**
- **Celodnevno strokovno ekskurzijo z vodenim obiskom vinske kleti**
- **Praktični pouk**
- **Trening vinske postrežbe**
- **Testiranje okusov**
- **Osnovne pozitivne zaznave in osnovne napake iz kovčka arom**
- **Prenose dobrih praks**

Urnik predavanj je načrtovan ob delavnikih, dva do tri krat tedensko med 16.30 in 20. uro.

Program se zaključi z izpitom in slavnostno podelitvijo.

SOMMELIERSKA OPREMA in INSIGNIJE:

- **Sommelierska suknja izdelana po meri s pripadajočim metuljčkom in z izvezenim znakom Društva vinskih svetovalcev Sommelier Slovenije**
- **Posrebrena sommelierska insignija – posodica Taste Vin**
- **Uradni sommelierski odpiralnik z napisom Sommelier.si Academy**
- **Sommelierska literatura, delovni zvezek s povzetki vseh predavanj in strokovna revija**

Udeleženci prejmejo po uspešno zaključenem izobraževanju:

- **Diplomo – potrdilo o uspešno zaključenem izobraževanju**
- **Značko Vinski svetovalca Sommelier I.**
- **Referenčno listo predavateljev**
- **Povzetek pridobljenih znanj in kompetenc**

**CENA 1,175 €** z vključenim ddv oz. **963,11 €** brez ddv za celotno izobraževanje in vse materiale.

**Od tega znaša cena izobraževalnega programa in gradiv 980 €** z vključenim ddv (803,28 brez ddv) po udeležencu ter cena obvezne sommelierjeve opreme 195 € z vključenim ddv (159,84 brez ddv).

**Po predhodnem dogovoru je možno plačilo na več obrokov! Pri ceni upoštevamo predhodno pridobljena znanja in kompetence iz izobraževalnih programov Sommelier.si Academy. Udeleženci, ki so uspešno zaključili izobraževanje Sommelier ljubitelj prejmejo 200 € popusta!**

Za dodatne informacije vem je z veseljem na voljo koordinatorka izobraževalnih programov

Teja Meško, mag. kult. dosegljiva na [info@sommelier.si](mailto:info@sommelier.si) ali 02 2283030 ali 031 766 000.

[www.sommelier.si](http://www.sommelier.si)

Nosilec izobraževalnega programa je Zavod za razvoj in raziskovanje gostinskih in kmetijskih dejavnosti SloVino

PRIJAVNICA – NAROČILNICA

za sodelovanje na izobraževanju »**SOMMELIER I. STOPNJE**«  
po programu  
**Sommelier.si Academy**

s predvidenim pričetkom **4. januarja 2022 v Ljubljani**



IME PRIIMEK                      NASLOV                      KRAJ                      TELEFON                      E-POŠTA

- 1.) \_\_\_\_\_  
2.) \_\_\_\_\_  
3.) \_\_\_\_\_  
4.) \_\_\_\_\_

**Podatki o plačniku kotizacije:**

NAZIV: \_\_\_\_\_

Žig in podpis:

NASLOV: \_\_\_\_\_

ID ZA DDV: \_\_\_\_\_

Kraj:

ODGOVORNA OSEBA: \_\_\_\_\_

Datum:

**Izpolnjeno naročilnico pošljite na Zavod SloVino, Mlinska 1, SI-2000 Maribor.**

Kotizacijo v znesku 1.175 € z vključenim ddv (975 € za osebe, ki so zaključile tečaj Sommelier ljubitelj) po udeležencu plačate na transakcijski račun Zavoda SloVino št: SI56 0451 5000 1002 906 pri NKBM najkasneje 7 dni pred pričetkom izobraževanja. Možno je plačilo na 3 obroke, najkasneje 7 dni pred pričetkom vsakega semestra ali po dogovoru. Plačnik prejme račun za opravljeno storitev.

Število mest je omejeno. Upošteva se vrstni red prijav.

Dodatne informacije 02 2283030 ali 031 766000

[info@sommelier.si](mailto:info@sommelier.si)

Predavanja bodo potekala dva do trikrat tedensko med 16.30 in 20. uro.

V primeru morebitnega izostanka s predavanj, je zamujeno možno nadoknaditi na prihodnjih terminih izobraževanju Sommelier I. stopnje, ne glede na lokacijo.

Podpisani-a dovoljujem Zavodu SloVino uporabo svojih osebnih podatkov za namene prijave, izvedbe in obveščanja o izobraževanju Sommelier I. stopnje ter hrambo svojih osebnih podatkov v skladu z veljavno zakonodajo.