

Strokovno izobraževanje poteka po programu, ki je usklajen z zahtevami Mednarodnega sommelierskega združenja (ASI).

Didaktična komisija ASI zagotavlja skupna izhodišča izobraževanja v vseh državah članicah združenja. Posamezni državi je dovoljeno, da pri izvajanju izobraževanj uveljavlja določene spremembe in dopolnitve, ki izhajajo iz posebnosti te države. Program izobraževanja poteka na treh stopnjah v obliki tečajev.

Prvi tečaj je uvodnega značaja in udeležencem daje osnovno znanje o sommelierstvu. Tečaj vključuje individualno testiranje organoleptičnih sposobnosti, ki je udeležencem v pomoč pri nadaljevanju izobraževanja in kasnejšem delu. Udeleženci pridobivajo znanja iz področij vinogradništva, vinarstva, poznavanja slovenskih ter pomembnejših tujih vinorodnih dežel in vin, opisa in strežbe vin, bontona, zakonodaje, sokov, piva, žganih pijač, napitkov, mešanih pijač, kulturi in tradiciji pitja vina ter osnovnih usmeritev spajanja hrane in vina. Zaokrožena celota osnovnih znanj, udeležencem omogoča opravljanje začetnih sommelierskih del in nadaljevanje študija na višjih stopnjah. Tečaj predvidoma traja 84 ur in vključuje degustacije izbranih vin, v zaključku pa tudi nekaterih jedi. Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu udeleženci pridobijo diplomu za sommelierja prve stopnje.

Drugi tečaj je namenjen poglobljanju znanj o domači in mednarodni enografiji. Udeleženci pridobivajo specifična znanja o oljih, kavi, čajih, mineralnih vodah, žganih pijačah, cigarah... Predavanja omogočajo aktivno spremljanje vseh novosti na področju sommelierskega dela. Tečaj predvidoma traja 78 ur in vključuje degustacije izbranih tipičnih vin in ostalih pijač.

Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu udeleženci pridobijo diplomo za sommelierja druge stopnje.

Tretji tečaj je namenjen enogastronomiji, spoznavanju lastnosti hrane in njenemu spajanju z vinom.

Tečaj lahko zaradi zahtevnosti hkrati spremlja omejeno število kandidatov, ki poleg teoretičnih izhodišč spoznajo tudi praktične primere spajanja posameznih jedi z vini.

Tečaj traja predvidoma 70 ur in vključuje degustacije različnih jedi z ustreznimi vini. Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu udeleženci pridobijo diplomo za sommelierja tretje stopnje.

Tematski tečaji

Zaradi vse večjega zanimanja javnosti in želje po sommelierskem znanju Društvo Sommelier Slovenije organizira vrsto tematskih tečajev za ljubitelje uživanja vina in hrane.

Priporočamo jih vsem, ki bi radi o sommelierstvu izvedeli več, pa so pri pridobivanju teh znanj omejeni s časom.

Tečaj daje ljubiteljem vina in kulinarike osnovno znanje o vinu in degustaciji. Oblikovan je tako, da tečajnika uvaja v tematiko, mu pomaga pri odkrivanju sveta vina, omogoča spoznavanje pravil vedenja za gosta in gostitelja, nakazuje možnosti povezovanj hrane in vina ter hkrati daje praktične napotke za nakup in hranjenje vina.

Izbrane teme udeležencem omogočajo spoznavanje osnovnih vodil za zmerno in kulturno uživanje vina ob hrani.

Tečaj se zaključuje z **didaktično in strokovno vodeno večerjo** (neobvezno).

Društvo Sommelier Slovenije organizira in sodeluje pri organizaciji različnih prireditev, ki so vsebinsko povezane s poslanstvom društva.