**Program warsztatów**

**„Agroturystyka i turystyka kulinarna jako źródło dodatkowych przychodów w gospodarstwie rolnym. Przygotowanie własnej oferty i obsługa gości. Profesjonalna prezentacja produktów serowarskich”**

Miejsce warsztatów: **Winnica Kazimierskie Wzgórza, Wylągi 35 24-120 Kazimierz Dolny**

Termin: **21 czerwiec 2022 r.**

Rozpoczęcie szkolenia godzina 9.30

• Godz. 9.30. – 11.00 - I moduł szkoleniowy

• Godz. 11.00 – 12.30 – II moduł szkoleniowy

• Godz. 12.30. – 13.15 – przerwa obiadowa

• Godz. 13.15 – 14.45 – III moduł szkoleniowy - warsztaty

• Godz. 14.45 – 16.15 – IV moduł szkoleniowy - warsztaty

Zakres merytoryczny szkolenia

• Trendy w branży turystycznej – slow food, eko, agroturystyka i turystyka kulinarna

• Zasady budowy produktu turystycznego

• Przygotowanie własnej oferty turystycznej

• Profesjonalna obsługa gości w gospodarstwie

• Przygotowanie i realizacja wydarzeń własnych – dni otwarte, warsztaty, degustacje komentowane

• Profesjonalna prezentacja własnych – deska serów

• Sztuka łączenia produktów serowarskich z winami

• Zwiedzanie Winnicy Kazimierskie Wzgórza - opowieść winiarza o uprawie winorośli

* Zwiedzanie winiarni - opowieść o produkcji win białych, czerwonych, różowych
* Degustacja 4 win wraz z degustacją serów dostarczonych przez uczestników warsztatów

Metody pracy stosowane podczas szkolenia

• Wykłady i zajęcia praktyczne

• Dyskusje w grupie szkoleniowej

• Konsultacje w zakresie zgłaszanych problemów i zagadnień

Szkolenie przeznaczone dla:

* rolników przetwarzających mleko kozie i krowie na sery świeże i dojrzewające oraz inne produkty mleczne - w ramach RHD lub MLO
* osób planujących uruchomienie własnej działalności w zakresie produkcji przetworów z mleka i serów farmerskich
* osób posiadających podstawowe kompetencje w ww. zakresie

Cele szkolenia:

• Poznanie zasad budowy produktów w zakresie agroturystyki/ turystyki kulinarnej

• Poznanie podstawowych zasad przygotowywania oferty w zakresie agroturystyki/ turystyki kulinarnej

• Prezentacja dobrych praktyk

• Poznanie form i sposobów promocji własnej oferty turystycznej

• Poznanie zasad profesjonalnej obsługi gości

• Nabycie umiejętności przygotowania warsztatów kulinarnych i degustacji produktów serowarskich (sposoby prezentacji)

• Poznanie zasad łączenia produktów serowarskich z lokalnymi winami

**Udział w warsztatach jest bezpłatny.**

Warsztaty poprowadzi pan Bartosz Wilczyński – Promotor Kulinarny, Specjalista / szkoleniowiec z zakresu marketingu produktów lokalnych