



# Mikołaj Walczak

## Młodszy Sommelier

Kraków, Polska | m.walczak.wine@gmail.com | +48 514 392 871 | linkedin.com/in/mikolajwalczak-wine

Absolwent hotelarstwa i gastronomii na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie z dyplomem WSET Level 2. Podczas pracy w restauracji Bottiglieria 1881 (1\* Michelin) doradzałem przy wyborze win 35 gościom dziennie i zarządzałem kartą 280 pozycji. Sprzedaż wina wzrosła o 18% w mojej zmianie.

## Doświadczenie

**Asystent Sommeliera**, Bottiglieria 1881 — restauracja 1\* Michelin, Kraków  
Cze 2025 – Lut 2026

Praca w restauracji fine dining z kartą win 280 pozycji.

- Doradztwo przy wyborze win **35 gościom dziennie** — parowanie z menu degustacyjnym 7 dań
  - Zarządzanie **kartą 280 pozycji** — rotacja, wycena, aktualizacja opisów
  - Wzrost sprzedaży wina o **18%** w porównaniu do poprzedniego kwartału
- Organizacja **4 kolacji winnych** z producentami (Antinori, Cloudy Bay) — 120 gości łącznie

**Kelner / Barman**, Hotel Stary\*\*\*\* Kraków, Kraków  
Cze 2024 – Maj 2025

Praca w restauracji hotelowej i barze winnym.

- Obsługa **serwisu win** (dekantacja, temperatura, kieliszki) dla 40 gości/zmianę
  - Inwentaryzacja **piwnicy win** — 450 butelek, wartość 85 000 PLN

## Wykształcenie

**Stopień i kierunek**, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, Kraków  
Paź 2021 – Cze 2025

Praca licencjacka: *Rola sommeliera w budowaniu doświadczenia gościa w restauracjach fine dining* — ocena bardzo dobra. Średnia ocen: 4,28.

## Umiejętności

Degustacja i ocena win (WSET) • Parowanie win z daniami • Zarządzanie kartą win • Serwis wina (dekantacja, temperatura) • Organizacja kolacji winnych • Regiony winiarskie (Francja, Włochy, Nowy Świat) • Inwentaryzacja piwnicy • Sprzedaż doradcza (upselling) • Znajomość win polskich

- System POS (obsługa zamówień)

## Certyfikaty

## Języki

Polski (ojczysty) • Angielski (B2) • Włoski (A2)

## Zajęcie pozalekcyjne

**Uczestnik Mistrzostw Polski Młodych Sommelierów 2025**

Maj 2025 – Maj 2025

Top 8 w Mistrzostwach organizowanych przez Polskie Stowarzyszenie Sommelierów. Degustacja ślepa, serwis i teoria — łącznie 78/100 pkt.