## **ODBORNÝ ŽIVOTOPIS**

Jméno a příjmení: Kamil Prokeš

Titul: Ing. Ph.D.

Datum narození: 20. února 1983

E-mail: kamil.prokes@mendelu.cz

Vzdělání:

1998 – 2002 Střední škola informatiky, poštovnictví a finančnictví Brno

2003 – 2009 Zahradnická fakulta Mendelovy zemědělské a lesnické

univerzity v Brně, Zahradnické inženýrství, obor

Vinohradnictví a vinařství

2009 – 2012 Zahradnická fakulta Mendelovy univerzity v Brně,

Postgraduální studium na Ústavu vinohradnictví a

vinařství

Kurzy: Držitel certifikátu degustátora Státní zemědělské a

potravinářské inspekce

Držitel certifikátu, degustátora dle norem DIN, ÖNORM a

ISO platného v celé Evropské unii,

Interní auditor jakosti dle norem 9001:2000

Školení systému HACCP

Public relations ve vinařství - vzdělávání pro získání

konkurenční výhody

Certifikát publikujte s Wiley ve vědeckých časopisech

Konference: 8th Annual Conference the American Association of Wine

Economists (AAWE) from June 22 – 25, 2014 in Walla Walla,

Washington hosted by Whitman College

Wine Expo China - Asian Wine and Spirits - The Silk Route - 2nd

Forum and Tasting - September 14-16, 2018 in Yinchuan, China

Garance předmětů: Sommelierství (G, P, C)

Vinařské praktikum (G, P, C)

Enologické praktikum (G, P, C)

Výuka předmětů: Technologie speciálních vín (P, C)

Sklepní hospodářství (P, C)

Senzorická analýza vína II. (P, C)

Mezinárodní vinohradnictví a vinařství (P, C)

Vinařství (P, C)

Senzorické hodnocení jakosti (C)

Závěrečné prace: rok 2013 – 2018: 18 bakalářských prací a 15 diplomové práce

Přednášející: Vinařská akademie Valtice – kurz Sommelier, kurz Kadet

Národní vinařské centrum Valtice – kurz Moderní vinař,

kurz Sommelier

Institut celoživotního vzdělávání Mendelu v Brně – Základy

sommelierství

Členství v komisích: Člen Komise expertů ministerstva zemědělství na

SZPI pro hodnocení a zatřiďování vín,

Člen unie enologů ČR, předseda výboru pro

komunikaci se západními zeměmi

Zaměstnání:

2001 – 2003 Sommelier Národní salon vín Valtice

2004 – 2007 Marketingový manažer Vinselekt Michlovský a.s. Rakvice

2007 – 2015 majitel a enolog PROQIN vinařství

2015 – doposud majitel a enolog Kamil Prokeš vinařství

2013 – doposud asistent Ústav vinohradnictví a vinařství, ZF Mendelu

## SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA

**PROKES, K.**, et al. A study on the sulphur concentration and sensory properties of wine in bottles with cork and glass stoppers. Mitteilungen Klosterneuburg, Rebe und Wein, Obstbau und Früchteverwertung, 2015, 65.2: 94-102.

**PROKES, K.,** BARON, M., KUMSTA, M., MISURICOVA, L., ERCISLI, S., MLCEK, J., JURIKOVA, T., SOCHOR, J. Effect of the period of maceration on the content of antioxidant substances in grape juice. 2016.

BARON, M., KUMSTA M., **PROKES, K.,** SOCHOROVA, L., GOCIKOVA, M. The inhibition of Saccharomyces cerevisiae population during alcoholic fermentation of grape must by octanoic, decanoic and dodecanoic acid mixture. In *BIO Web of Conferences*. Les Ulis: EDP Sciences SA, 2017, ISSN 2273-1709. URL: <a href="https://doi.org/10.1051/bioconf/20170902025">https://doi.org/10.1051/bioconf/20170902025</a>

**PROKES, K.,** BARON, M., MLCEK, J., JURIKOVA, T., SOCHOR, J. The Influence of Traditional and Immobilised Yeast on the Amino-acid Content of Sparkling Wine. Připraveno k publikaci 2018

**PROKEŠ, K**. Šampaňské, sekt, šumivé i perlivé víno... Jedno mají společné – bublinky. Vinařský obzor. 2013. č. 12, s. 618--621. ISSN 1212-7884.

PROKEŠ, M., **PROKEŠ, K.**, NÁDENÍČKOVÁ, B. Job creation by Investing in the Wine Sector. In AAWE 8, 2014. Whitman College, WA, USA: Whitman College, WA, USA, 2014. (poster, abstrakt a prezentace na konferenci)

**PROKEŠ, K.** Senzorická analýza vína. 2014, Brno: Mendelova univerzita v Brně. ISBN 978-807375-989-6. (*skripta*)

**PROKEŠ, K.** Vinařský průvodce – výroba vína. 2014, Valtice: Vinařská akademie. (*kapitola ve skriptech*)