აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ხორცის კულინარიული დამუშავება - ჯგუფი II

27.11.2026 - 27.11.2026

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის მეოთხე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში დაგეგმილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისა და კულინარიის სფეროს პროფესიონალებისთვის. მათი ძირითადი თემატური მიმართულებაა ხორცის დამუშავებისა და მომზადების პროფესიული მეთოდები და ტექნოლოგიები.
მასტერკლასებს გაუძღვებიან სპეციალურად მოწვეული უცხოელი შეფ-მზარეულები, მათ შორის მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი შეფები.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ:

- მასტერკლასებში მონაწილეთა რაოდენობა შეზღუდულია. ტრენინგში მონაწილეობას შეძლებს მხოლოდ 15 პირი.
- თითოეული ობიექტიდან ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლია მხოლოდ ერთ წარმომადგენელს.
- ტრენინგში მონაწილეობის მისაღებად აუცილებელია წინასწარი რეგისტრაციის გავლა.
- რეგისტრაციის გავლა ავტომატურად არ გულისხმობს ტრენინგში მონაწილეობისთვის შერჩევას. რეგისტრირებული პირები უნდა დაელოდონ ტურიზმის დეპარტამენტის წარმომადგენლებისგან დაკავშირებასა და მონაწილეობის დადასტურებას.
- მონაწილეთა შერჩევას, მათი პროფესიული საქმიანობისა და ტრენინგის პროფილის შესაბამისობის გათვალისწინებით, ახორციელებს ტურიზმის დეპარტამენტი. პრიორიტეტი მიენიჭებათ ხორცპროდუქტების მომზადებაზე სპეციალიზებულ მზარეულებსა და შესაბამისი მიმართულებით მომუშავე სპეციალისტებს.

შინაარსი

მასტერკლასის „ხორცის კულინარიული დამუშავება და კერძების მომზადება“ ფარგლებში ბასკი შეფ-მზარეული ნაუელ პასოსი მონაწილეებს გააცნობს ხორცის სხვადასხვა სახეობის დამუშავების, კულინარიული მომზადებისა და მისგან კერძების შექმნის პროფესიულ მეთოდებს.
მასტერკლასის განმავლობაში შეფ-მზარეული პრაქტიკულად წარმოაჩენს ოთხი განსხვავებული კერძის მომზადების პროცესს. კერძების მოსამზადებლად გამოყენებული იქნება ღორისა და ფრინველის ხორცი, ასევე, სპეციალურად მასტერკლასისთვის ბასკეთის რეგიონიდან ჩამოტანილი ტრადიციული ძეხვი.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასის ჩატარების ფორმატი და პირობები
მასტერკლასი ჩატარდება პროფესიულ სამზარეულო სივრცეში. მას გაუძღვება პროფესიონალი ბასკი შეფ-მზარეული ნაუელ პასოსი, რომელსაც ასისტენტობას გაუწევენ ქართველი შეფ-მზარეულები.
მასტერკლასის ფარგლებში მონაწილეები გაეცნობიან ხორცის სხვადასხვა სახეობის დამუშავებისა და კერძისთვის მომზადების პროცესს. თითოეული კერძის მომზადების დასრულების შემდეგ, მონაწილეებს შესაძლებლობა ექნებათ, მოწვეულ შეფ-მზარეულს დაუსვან კითხვები და მიიღონ მათთვის საინტერესო ინფორმაცია.
მასტერკლასის სამუშაო ენაა ესპანური და უზრუნველყოფილი იქნება თანმიმდევრული თარგმანი ქართულ ენაზე.

მონაწილეთა ჩაცმულობის მოთხოვნები
მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებმა უნდა დაიცვან შესაბამისი პროფესიული ჩაცმულობის სტანდარტი: ეცვათ მუქი ფერის შარვალი და თეთრი ზედა. წინსაფარი და მზარეულის ქუდი მონაწილეებს ადგილზე, საჩუქრად გადაეცემათ.

ორგანიზაციული ინფორმაცია
ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მარიოტი ბათუმი“
მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის ქ. №5, მეორე სართული.
მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 4 საათი.

პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია
10:00 - 14:00 - მასტერკლასი „ხორცის კულინარიული დამუშავება და კერძების მომზადება“
14:00 - სერტიფიკატების გადაცემა, სადილი