აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი II ჯგუფი

02.12.2025 - 02.12.2025

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის მესამე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის და მათი ძირითადი თემაა თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავება-მომზადება.

მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიშლენის ვარსკვლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

„თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასის" დროს საფრანგეთიდან მოწვეული შეფი აღნო ვანამი დაამუშავებს ისეთ თევზებსა და ზღვის პროდუქტებს, როგორებიცაა: სიბასი, სტავრიდა, კამბალა, ლობსტერი და სხვა.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს საფრანგეთიდან მოწვეული შეფი ჟულიენ ენოტი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფები. მსმენელები აკვირდებიან კერძების დამზადების პროცესს და თითოეული კერძის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამისს კითხვებს შეფს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებულები, ეცვათ მუქი შარვალი, ხოლო მაისური, წინსაფარი და მზარეულის თავსაფარი ადგილზე საჩუქრად გადაეცემათ.

ჩატარების ადგილი: „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი"

მისამართი: ქ.ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული.

მასტერკლასის ხანგძლივობა: 4 საათი.

პროგრამა

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

15:00 - 19:00 - თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი

19:00 - სერტიფიკატების გადაცემა

- სადილი