აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

სომელიეს ტრენინგი II ჯგუფი

21.12.2023 - 23.12.2023

ტრენინგის შესახებ

სომელიეს საბაზისო უფასო ტრენინგ-კურსი განკუთვნილია საოჯახო ღვინის მარნების, კვებისა და განთავსების ობიექტის წარმომადგენლებისათვის.

ტრენინგ კურსი მოიცავს როგორც თეორიულ, ასევე პრაქტიკულ სამუშაოებს.

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგძლივობაა 12 საათი. ჩატარდება 3 დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი.

ტრენინგი ჩატარდება ქ.ბათუმში. მისამართი: შერიფ ხიმშიაშვილის ქუჩა 5. რესტორანი „ოვალი".

II ჯგუფის სასწავლო კურსის მიმდინარეობაა: 14:00 - 18:00 საათი.

შინაარსი

ტრენინგის ძირითადი საკითხები:

- საქართველოს ღვინის ისტორია;
- ქვევრის ღვინო;
- თეთრი ქვევრის ღვინო;
- წითელი ღვინო;
- ვარდისფერი ღვინო;
- საქართველოს ღვინის რეგიონები;
- ქართული ვაზის ჯიშები;
- ღვინის კლასიფიკაცია;
- დეგუსტაცია;
- უცხოური ღვინო;
- უცხოური ღვინის რეგიონები;
- უცხოური ღვინის ვაზები;
- ღვინის აღწერა საერთაშორისო სისტემის მიხედვით;
- ცქრიალა ღვინო და მისი სერვისი;
- ღვინის და კერძის შეხამება;
- სომელიეს როლი რესტორანში;
- ურთიერთობა ღვინის მარნებთან და სომელიეს სერვისები;
- დეკანტირება და აერაცია;
- მსოფლიო კულინარია;
- მსოფლიო მეღვინეობის ცნობილი სახეები.

პროგრამა

დღე I - 21 დეკემბერი, ხუთშაბათი

14:00 - ტრენინგის დაწყება

- საქართველოს ღვინის ისტორია
- ქვევრის ღვინო
- თეთრი ქვევრის ღვინო
- წითელი ღვინო
- ვარდისფერი ღვინო

ყავის შესვენება 16:00 - 16:15

16:15 - 18:00 ტრენინგის გაგრძელება

- საქართველოს ღვინის რეგიონები
- ქართული ვაზის ჯიშები
- ღვინის კლასიფიკაცია
- დეგუსტაცია

დღე II - 22 დეკემბერი, პარასკევი

14:00 - ტრენინგის დაწყება

- უცხოური ღვინო
- უცხოური ღვინის რეგიონები
- უცხოური ღვინის ვაზები

ყავის შესვენება 16:00 - 16:15

16:15 - 18:00 ტრენინგის გაგრძელება

- ღვინის აღწერა საერთაშორისო სისტემის მიხედვით
- ცქრიალა ღვინო და მისი სერვისი
- ღვინის და კერძის შეხამება

დღე III - 23 დეკემბერი, შაბათი

14:00 - ტრენინგის დაწყება

- სომელიეს როლი რესტორანში
- ურთიერთობა ღვინის მარნებთან და სომელიეს სერვისები
- დეკანტირება და აერაცია

ყავის შესვენება 16:00 - 16:15

16:15 - 18:00 ტრენინგის გაგრძელება

- მსოფლიო კულინარია
- მსოფლიო მეღვინეობის ცნობილი სახეები