აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ქობულეთის მზარეულთა ტრენინგი

20.05.2026 - 04.06.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ქობულეთის მუნიციპალიტეტში არსებული განთავსების (სასტუმრო სახლები) და კვების ობიექტების მზარეულებს ჩაუტარდებათ თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი ოთხ ძირითად თემაზე: ხორცეულის დამუშავება-მომზადება, თევზეულის დამუშავება-მომზადება, ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების და ცომეულის მომზადება.

ტრენინგის მიზანია კვებითი მომსახურების ხარისხის ამაღლება, სხვადასხვა პროდუქტის უკეთ დამუშავებისა და კერძების მომზადების ტექნოლოგიების გაუმჯობესება.

ტრენინგი გათვალისწინებულია მსმენელთა ერთი ჯგუფისათვის არა ნაკლებ 10 და არაუმეტესს 15 მსმენელის შემადგენლობით. კვირაში დაგეგმილია 2 სატრენინგო დღე. ერთი დღის ტრენინგის ხანგძლივობაა არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგძლივობა ჯგუფისთვის - ჯამში 24 საათი.

განრიგი და ფორმატი

ქობულეთის მუნიციპალიტეტის მზარეულთა თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 24 საათი და ჩატარდება ექვსი დღის განმავლობაში, დღეში არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგძლივობაა ჯგუფისთვის 24 საათი.

მისამართი: სასტუმრო „Bamboo Garden", დ. აღმაშენებლის ქ.118, ქობულეთი.

პროგრამა

დღე I – 20 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: მწვადი, საქონლის სტეიკი, ქაბაბი

დღე II – 21 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: საქონლის ჩაშუშული, საქონლის ოსტრი, ბისტროგანოვი

დღე III – 27 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: შემწვარი ქათამი, ქათმის მწვადი, შქმერული

დღე IV – 28 მაისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: შემწვარი კალმახი, გრილზე შემწვარი სიბასი, ბარაბულკა

დღე V – 3 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ბოსტნეული გრილზე, აჯაფსანდალი, ნიგვზიანი ბადრიჯანი, კეჟერა ფხალი, კიტრი და პომიდვრის სალათი

დღე VI – 4 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: აჭარული ხაჭაპური, ლობიანი აჭარულის ცომში, მეგრული ხაჭაპური, პიცა, ლობიანი ლორით