აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ხელვაჩაურის მზარეულთა ტრენინგი

12.06.2026 - 20.06.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ხელვაჩაურის 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

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

მისამართი: სოფ. ქედქედი, ხელვაჩაური. რესტორანი „ჩვენებურები"

პროგრამა

დღე I – 12 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, ცხვრის ხორცი

დღე II – 13 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ქათამი ბრინჯით, ჩახოხბილი, ქათმის ბარკალი ტკბილ ცხარე სოუსით

დღე III – 14 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დასამზადებელი კერძები: კალმახი, ქაფშია, კეფალი

დღე IV – 18 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ჩაქაფული, ჩაქონდრილი, ხარჩო

დღე V – 19 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ფხალის ასორტი, მუხუდო დეი, ქაფშია ჭკიდი, ქაფშია ტაღანეი, ცეზარი ქაფშიათი

დღე VI – 20 ივნისი, 2026 წელი

11:00 – 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: აჭარული ხაჭაპური, იმერული ხაჭაპური, აჩმა, ლობიანი