აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

კულინარიული ინტერპრეტაციები - ჯგუფი III

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 „ხორცეულის კულინარიული ინტერპრეტაციები“ ფარგლებში მონაწილეებს გაუძღვება საფრანგეთიდან მოწვეული ფრანგი შეფ-მზარეული და ინსტრუქტორი სტეფან იაკიჩი, რომელიც პარიზის კულინარიული ხელოვნების უმაღლეს სასწავლებელ Ferrandi Paris-ში საქმიანობს. იგი მონაწილეებს გააცნობს ხორცის სხვადასხვა სახეობის კულინარიული დამუშავებისა და მათ საფუძველზე კერძების შექმნის პროფესიულ მეთოდებს.
მასტერკლასის განმავლობაში შეფ-მზარეული პრაქტიკულად წარმოაჩენს ოთხი განსხვავებული კერძის მომზადების პროცესს. კერძების მოსამზადებლად გამოყენებული იქნება ხბოს, ბატკნისა და ფრინველის ხორცი, ხოლო გარნირებისათვის — ადგილობრივი პროდუქტები.
მასტერკლასის ერთ-ერთი მთავარი მიმართულება აჭარული რეგიონული სამზარეულოს ფრანგული კულინარიული ინტერპრეტაცია იქნება. ფრანგი შეფ-მზარეული ადგილობრივ გასტრონომიულ პროდუქტებსა და ტრადიციებზე დაყრდნობით წარმოაჩენს აჭარული კერძების საკუთარ, ფრანგულ კულინარიულ ხედვას.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასის ჩატარების ფორმატი და პირობები
მასტერკლასი ჩატარდება პროფესიულ სამზარეულო სივრცეში. მას გაუძღვება პროფესიონალი ფრანგი შეფ-მზარეული სტეფან იაკიჩი, რომელსაც ასისტენტობას გაუწევენ ქართველი შეფ-მზარეულები.
მასტერკლასის ფარგლებში მონაწილეები გაეცნობიან ხორცის სხვადასხვა სახეობის კერძების მომზადების პროცესს. თითოეული კერძის მომზადების დასრულების შემდეგ, მონაწილეებს შესაძლებლობა ექნებათ, მოწვეულ შეფ-მზარეულს დაუსვან კითხვები და მიიღონ მათთვის საინტერესო ინფორმაცია.
მასტერკლასის სამუშაო ენაა ფრანგული 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

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია
15:00 - 19:00 - მასტერკლასი „ხორცეულის კულინარიული ინტერპრეტაციები“
19:00 - სერტიფიკატების გადაცემა, ვახშამი