

Khetsuriani

SOMMELIER SCHOOL

BY GEORGIAN SOMMELIER ASSOCIATION



საერთაშორისო სომელიეს სასწავლო პროგრამა იწყება 16 მარტს!

🔗 გაიარე საერთაშორისო სომელიეს სასწავლო პროგრამა და მიიღე საჭირო ცოდნა ღვინის და სხვა ალკოჰოლური სასმელების, ქართული და უცხოური მევენახეობის | მეღვინეობის ღვინის კანონმდებლობის, HoReCa სექტორის, ენოგასტრონომიული შეხამებების, ღვინის ბიზნესის, ღვინის მარკეტინგის და სხვა მნიშვნელოვანი, ღვინოსთან დაკავშირებული სფეროების შესახებ.

✓ წარმატებით ჩააბარე გამოცდა და მიიღე საერთაშორისო სომელიეთა ასოციაციის - International Sommelier Association | ASI მიერ გაცემული საერთაშორისო სომელიეს სერტიფიკატი, რომელიც 68 ქვეყანაშია აღიარებული!

- ✓ სასწავლო პროგრამის ფარგლებში მიღებული ცოდნა დაგეხმარება:
 - ☐ სომელიეს, მომავალ სომელიეს ან ღვინის კონსულტანტს - ერთ-ერთი ყველაზე მოთხოვნი პროფესიის დაუფლებაში ან განვითარებაში; ღვინის, ენოგასტრონომიული ტურიზმისა და HoReCa სექტორში დასაქმებაში;
 - ☐ მევენახეს | მეღვინეს | მემარნეს - ღვინის ბიზნესის წარმატებით დაწყებაში, შემდგომ მართვაში ან არსებულის განვითარებაში; მეღვინეობებში დასაქმებაში;
 - ☐ ღვინის ან მასპინძლობის სფეროში დამწყებებს - ღვინის, ენოგასტრონომიული ტურიზმის და HoReCa სექტორში დასაქმებაში ან საკუთარი ბიზნესის წამოწყებაში.

👉 ჩვენი კურსდამთავრებულები დასაქმებულები არიან:

- საქართველოს საუკეთესო რესტორნებში;
- მსოფლიოს სხვადასხვა ღვინის რეგიონებში;
- იკავებენ წამყვან პოზიციებს ღვინის კომპანიებში;
- აქვთ საკუთარი მეღვინეობები;
- მონაწილეობას იღებენ საერთაშორისო კონკურსებში;
- მიწვეული არიან საერთაშორისო ღვინის გამოფენებზე;

- კონსულტაციებს უწევენ ქართულ და უცხოურ მეღვინეობებს, რესტორნებს.

- ✓ სასწავლო პროგრამის დასრულების შემდეგ მსურველებს საშუალება ექნებათ სტაჟირება გაიარონ პარიზის | ბორდოს | მილანის | ლონდონის საუკეთესო რესტორნებში.

- ✓ ლექციებს და მასტერკლასებს ჩაატარებს 15-ზე მეტი დარგის წამყვანი ქართველი და უცხოელი სპეციალისტი, მეღვინეები და ასევე მოწვეულები იქნებიან მსოფლიოს ცნობილი ფრანგი და იტალიელი სომელიეები;

- ✓ საერთაშორისო სომელიეს სასწავლო პროგრამის ფარგლებში გაიმართება 200-ზე მეტი ქართული და უცხოური ღვინის დეგუსტაცია. მსმენელები შეისწავლიან ღვინოების აღწერის საერთაშორისო სისტემას | WSET, რომელიც აღიარებული არის 75 ქვეყანაში.

- ✓ სასწავლო პროგრამა შედგენილია International Sommelier Association | ASI -ს გაიდლაინების მიხედვით, რომელიც შედგენილია მსოფლიოს წამყვანი სომელიეების მიერ და ნერგავს სომელიეს პროფესიის საერთაშორისო სტანდარტებს.

- ✓ სასწავლო პროგრამა განკუთვნილია, როგორც პროფესიონალებისთვის, ასევე ენთუზიასტებისთვის და მოყვარულებისთვის.

👉 სტრუქტურა:

სასწავლო პროგრამა შედგება მოდულებისგან, თითოეულის დასრულების შემდეგ ჩატარდება შუალედური გამოცდა, ბოლოს კი ჩატარდება საერთაშორისო სომელიეთა ასოციაციის - International Sommelier Association | ASI გამოცდა.

- ლექციები ჩატარდება დასწრებულად კვირაში 3-ჯერ:

სამშაბათი | ხუთშაბათი 19.00 – 21.00,

შაბათი 11.00 – 14.00

52 შეხვედრა | 136 საათი.

- თითოეულ ლექციას აქვს შემდეგი განრიგი: თეორია | დეგუსტაცია | ღვინის აღწერა საერთაშორისო სისტემის მიხედვით.

- სასწავლო ენა - ქართული.

- სწავლის და გამოცდის ღირებულება:

- 4600 ლარი |თვეში - 1150 ლარი.

- ხეცურიანის სომელიეს სკოლის კურსდამთავრებულთათვის მოქმედებს სპეციალური ფასი.

- პროგრამის დაწყებამდე თანხის სრულად გადახდის შემთხვევაში მიიღებთ 10% ფასდაკლებას.

- სასწავლო პროგრამის გავლის მსურველებმა გთხოვთ შეავსოთ სარეგისტრაცია ფორმა 2024 წლის 12 მარტამდე შემდეგ ბმულზე👉:

[სარეგისტრაციო ფორმა](#)

*იმისათვის, რომ გაიაროთ საერთაშორისო სომელიეს სასწავლო პროგრამა სავალდებულოა მსმენელი იყოს სრულწლოვანი.

წარმატებებს გისურვებთ სომელიეს და ღვინის სამყაროში!

დამატებითი ინფორმაციისთვის დაგვიკავშირდით

+995 595 99 11 25 ნესტან შაშიაშვილი

+995 558 24 05 69 თაზო თამაზაშვილი

info@khetsuriani.com

<https://www.facebook.com/KhetsurianiSommelierSchool/>