

## Лучшие курсы сомелье



**ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОСЕТИТЬ НАС  
СЕГОДНЯ В МЕНЮ:**

Курс "Администратор гостиницы и ресторана"	5 МЕСЯЦЕВ
Курс "Бар-менеджер" -	2 МЕСЯЦА
Курс "Сомелье" -	4 МЕСЯЦА
Курс "Бармен-Официант" -	2 МЕСЯЦА
Курс "Бармен-Бариста" -	1 МЕСЯЦ
Курс "Флейринг" -	1 МЕСЯЦ

**ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА:**

- Тренинги для персонала гостиниц
- Тренинги для персонала ресторанов
- Курс "Ресторатор"

**ЖДЕМ ВАС ПО АДРЕСУ: г. Симферополь, ул. Пушкина, 16, ОФИС 30  
70-80-21, 70-80-31, 050-683-08-10**

avizinfo.com.ua

Сімферополь, Україна

Обучение в современных оборудованных кабинетах. Практические занятия по сервировке столов, изучение работы официантов, барменов проводится в специально оборудованном учебном классе, в котором установлена профессиональная барная стойка со всей необходимой посудой, бытовой техникой (холодильник, плита, кофеварка, микроволновка) и инвентарем! Для трансляции видеоматериалов в учебных классах имеются ЖК - монитор диагональю 1 м.

Опытный преподавательский состав, работающий в нашем учебном центре свыше 3-х лет, доступно и квалифицированно изложит учебный материал, выбранного Вами курса.

Учебный план курса составлен таким образом, чтобы на каждом Вашем занятии рассматривались теоретические и практические вопросы, что позволит максимально усвоить программу курса.

После окончания курса выпускникам выдается диплом учебного центра «Академия успеха»

Программа курса:

1. Вводный курс
  - 1.1. История виноделия
  - 1.2. Обзор мирового виноделия, тенденции
  - 1.3. Классификаций вин
  - 1.4. Основные сорта винограда
  - 1.5. Чтение этикетки вина, описание вина
  - 1.6. Сколько стоит вино?
  - 1.7. Рекомендации по выбору вин при покупке
  - 1.8. Основы органолептического анализа вин, дегустация
  - 1.9. Хранение вина, создание частных коллекций
2. Вина Франции
3. Вина Италии
4. Вина Испании
5. Вина Германии
6. Вина Чили и Аргентины
7. Вина ЮАР, Австралии, Новой Зеландии
8. Крепленые вина мира, обзор
9. Марсала, херес, портвейны
10. Граппа
11. Коньяк
12. Арманьяк
13. Кальвадос
14. Виски
15. Ром
16. Джин
17. Текила

История, особенности изготовления, классификация, производители, сорта и марки, украинська дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень AvizInfo.com.ua

Продолжительность обучения = 4 месяца. Стоимость обучения = 1200 грн./месяц. Стоимость напитков включена.  
Наш адрес: Симферополь, ул. Пушкина, 16, офис 30, 2-й этаж (во дворе ЗАГСА)  
Наши телефоны: 70-80-21, 70-80-31, 050-683-08-10, 093-250-99-67, 050-040-88-23  
График работы центра: с 09:00 до 20:00 – без выходных и обеда.

---

Price: **1 200 грн.**

Тип оголошення:  
Послуги, пропоную

Торг: неуместеннеуместен

**Полина Мария**

**050-683-08-10**

**ул.Пушкина 16, офис 30.**