

Курсы Сомелье в Симферополе УЦ Академия успеха

Сімферополь, Україна

Сомелье (фр. sommelier) или виночерпий – работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. Сомелье – относительно молодая профессия винной индустрии. Слово Сомелье обычно употребляется в значении консультанта по винам. В последнее время сомелье стали заниматься также сигарами, чаем, шоколадом, оливковым маслом. Сомелье в ресторанах совмещает в себе функции дегустатора вин и бармена. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана. Обучение сомелье проходит в специальных школах сомелье, где помимо теоретических знаний об истории вина и винодельческих регионах, будущие сомелье учатся раскладывать ароматы вина на составляющие и интерпретировать полученные букеты. В результате профессиональный сомелье по ароматам вина способен определить качество напитка, сорт винограда, и иногда регион происхождения вина и его возраст. Обоняние тренируется с помощью специальных наборов винных ароматов, с образцами запахов встречающихся в букетах.

Учебный центр Академия успеха приглашает на обучение по курсу "Сомелье". Индивидуальное обучение с профессиональными знатоками.

г.Симферополь, ул. Горького, 28 оф 23, тел. 70-80-21, 70-80-31, 068-439-15-07. 050-683-08-10, 099-963-39-33

Price: **1 \$**

Тип оголошення:
Послуги, пропонуую

Торг: неуместеннеуместен

Лутаева Ирина

0506830810

ул. Горького, 28 оф 23