

Автор: Bobi

Понеделник, 27 Февруари 2017г. 06:42ч. -

---



Сомелиерите са лица, обучени професионалисти с богати познания в областта на виното, който обикновено работят за изискани ресторанти и е специалист във всички аспекти на дегустацията на вино. Той е човекът, който отговаря за закупуването, съхранението на [вината](#) и представянето им на клиента. Сомелиерът участва в селекцията за винената листа или изляло я подбира, обновява я, за да бъде тя актуална и съобразена както с вкуса на консуматорите, така и със световните тенденции.



**ЗАПИШЕТЕ СЕ В КУРСА ПО СОМЕЛИЕРСТВО!**

□

**DOMEX CONSULT** с подкрепата на **ресторант „Graphite“** организира курс по **сомелиерство**

## **ВАЖНО ЗА СТУДЕНТИТЕ, КОИТО ИСКАТ ДА ПОЛУЧАТ НОВА ПРОФЕСИЯ!**

Автор: Bobi

Понеделник, 27 Февруари 2017г. 06:42ч. -

---

с лектор Екатерина Петрова – инженер - технолог, преподавател по сомелиерство.

Курсът включва 2 модула:

**1-ви модул: Дата на провеждане на курса: 11.03.2017 г.**

**Въведение в сомелиерството – цена 90 лева**

Продължителност: 1 ден, 6 учебни часа по 45 мин.

В теоретичната част са включени темите:

- Понятие за производство на вината /винификация/,
- Дегустацията като метод за оценяване на вината,
- Ароматни характеристики на винените сортове.

След теоретичната част ще се проведат практически упражнения по дегустация

с подбрани вина от български изби.

**2-ри модул: □ Дата □ за провеждане на курса: □ □ 11 – □ 12 □ □ Март 2017 г.**

**Винени райони. Типове и стилове вина. Комбиниране на храна и вино – цена 135 лева**

Продължителност: 1 ден, 7 учебни часа по 45 мин.

В теоретичната част са включени темите:

- Винени райони в България и в света,
- Типове и стилове вина, Специалните вина,
- Представяне и подбор на вина в ресторант. Винен лист.
- Основни принципи при съчетаване на вино с храна,
- Съставяне на меню за винена вечеря,
- Декантиране – техника и принадлежности

След теоретичната част ще се проведат практически упражнения по дегустация

с подобрени вина от винения лист на заведението.

## **ВАЖНО ЗА СТУДЕНТИТЕ, КОИТО ИСКАТ ДА ПОЛУЧАТ НОВА ПРОФЕСИЯ!**

Автор: Bobi

Понеделник, 27 Февруари 2017г. 06:42ч. -

---

След приключване на обучението всеки курсист получава

**СЕРТИФИКАТ** за успешно преминал курс по сомелиерство.

Място на провеждане: **гр. София, ул. „Три уши“ № 2**

ЦПО към „Домекс Консулт“ ЕООД и Ресторант „Graphite”

За повече информация и записване:

е-mail: [domex.bg@abv.bg](mailto:domex.bg@abv.bg) и на телефон **0886 233 755**

Моля попълнете [този формуляр](#) за регистрация и го изпратете на

е-mail: [domex.bg@abv.bg](mailto:domex.bg@abv.bg)

Местата са ограничени!!!