

III УРОВЕНЬ

PRO

продвинутый курс



О курсе

- **Старт:** 25 ноября 2024 года
- **Продолжительность:** 4 недели (20 занятий)
- **Время:** 10:00 – 14:00
5 раз в неделю (пн-пт)
- **Дегустация:** более 120 вин
- **Аттестация:** 4 экзамена + 1 курсовая
- **Стоимость:** 120 000 рублей





Кому подойдет курс



- Кто уже **занимается вином профессионально** и хочет вывести свою карьеру на **новый уровень**, планирует **стать экспертом**
- Тем, кому важны **подготовка к участию в конкурсах**, **оттачивание навыков** слепой дегустации, **углубленные знания** по основным терруарам мира



Преподаватели



Александр Рассадкин



Инесса Новичихина



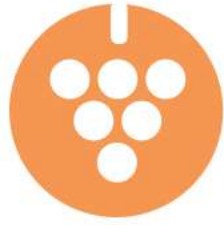
Марина Тонкова



Евгений Шамов



Олеся Александрова



Программа

I неделя

- 25.11** Слепая Дегустация
- 26.11** Химия и дефекты вина
- 27.11** Современные технологии производства
- 28.11** Подходы и позиционирование
- 29.11** Создание винной карты

II неделя

- 02.12** Винный маркетинг и рынок вина
- 03.12** Сервис в ресторане
- 04.12** Франция. Бургундия
- 05.12** Франция. Бургундия
- 06.12** Франция. Шампань

III неделя

- 09.12** Франция. Бордо
- 10.12** Франция. Долина Роны
- 11.12** Франция. Прочие регионы
- 12.12** Италия. Пьемонт
- 13.12** Италия. Тоскана

IV неделя

- 16.12** Италия. Прочие регионы
- 17.12** Испания
- 18.12** Прочая Европа
- 19.12** Россия
- 20.12** Новый Свет



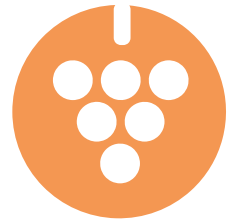
Экзамены

- Тест по теории
- Слепая дегустация
- Навыки продажи напитков
- Сервис вина *




При успешной сдаче: удостоверение и отличительный значок,
а также аттестация РАС

* при выбранной квалификации сомелье



Контакты

 **Адрес:** Санкт-Петербург, ул. Добролюбова 16А
ст.м. Спортивная, БЦ “Арена Холл”

 **Запись на курс:**

+7(921) 648-86-97 (Ксения Борисюк)

 kborisyuk@enotria.ru

