



ВИБІРКОВА ДИСЦИПЛІНА

Мистецтво
сомельє та
єногастрономія



Зміст навчальної дисципліни

ЛЕКЦІЇ - 24 ГОД., ПРАКТИЧНІ - 24 ГОД.

Змістовий модуль 1.

Підходи і принципи вибору вин та інших алкогольних напоїв

Змістовий модуль 2.

Еногастрономія

**Результати:
знання і
навички**

ПРАВИЛА ПОДАЧІ І ПІДБОРУ ВИН

опанування теоретичних знань та практичних навичок принципів підбору вин та їжі, правил подавання аперитивів

ЕНОГАРСТРОНОМІЯ

формування вмінь та навичок щодо складання винної карти з урахуванням основних принципів еногастрономії.

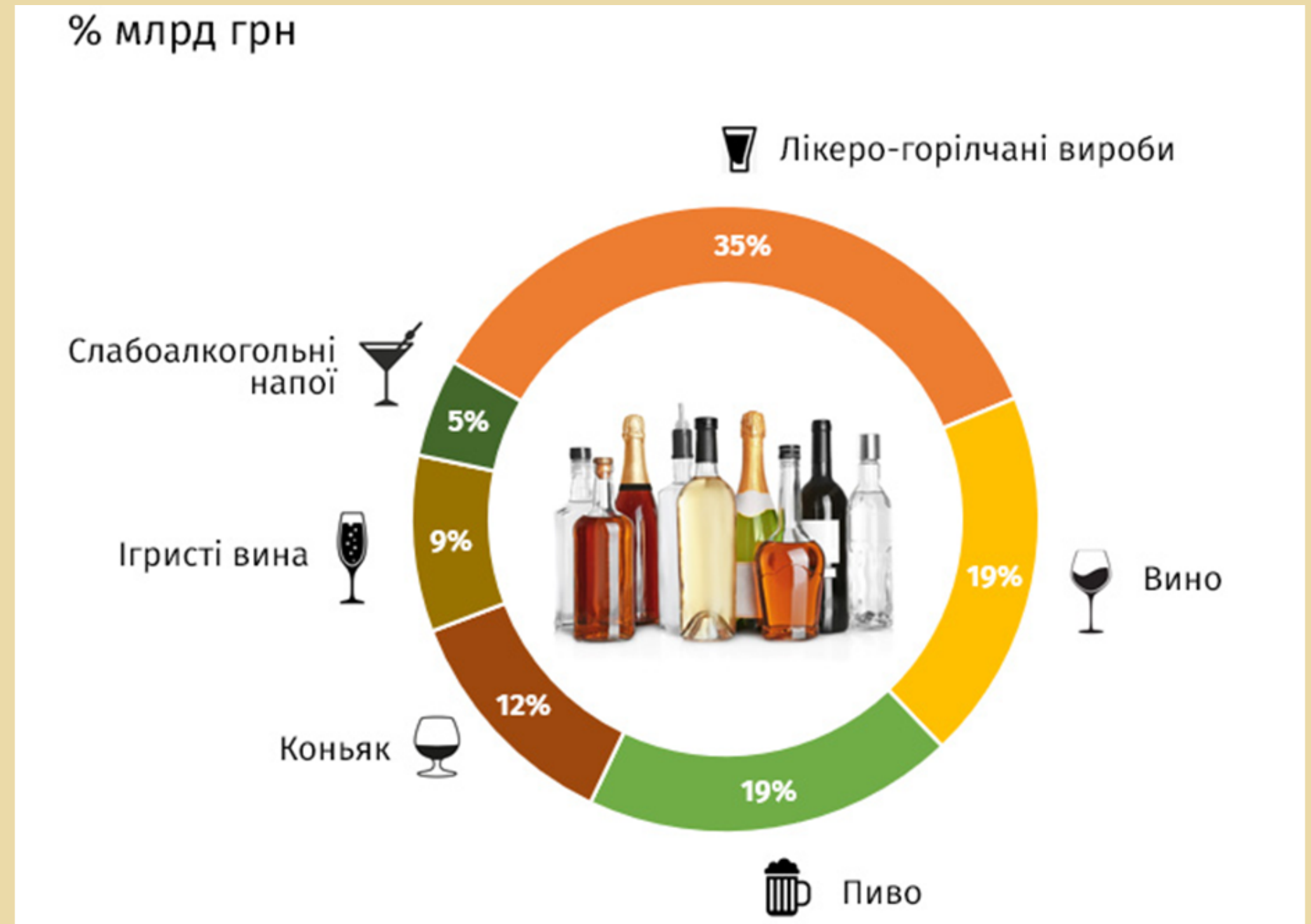
ПРАВИЛА СПОЖИВАННЯ ВИН

набуття теоретичних та практичних знань принципів поєднання сирів і вина, правил споживання алкогольних та безалкогольних напоїв;

За підсумками

2022 РОКУ

найбільшу частку продажів у грошовому вираженні становили лікєро-горілчані вироби – 35% від загальних продажів. Друге і третє місця з однаковим результатом, по 19%, посіли пиво та вино.



Sauvignon Blanc

ЯК ЗМІНЮЄТЬСЯ ВАРТІСТЬ



В МАГАЗИНІ
450грн/пл



В РЕСТОРАНІ
680 грн/пл



СОМЕЛЬЄ
820 грн/пл

4 фактори, що підвищують Вашу цінність як спеціаліста сомельє та еногарстрономії

ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

спеціаліст, відповідальний за подачу вина в ресторані, він може або сервірувати вино та різні напої, або стежити за подачею вина клієнту

ТВОРЧІСТЬ

складання винної карти, кожен пристойний ресторан має свою власну винну карту, а деякі і власне сомельє, який може порадити певне вино до тієї чи іншої страви

ЗАКУПКИ

підтримання відповідно винної карти запасу вин у ресторані; сомельє бере на себе турботу про винний льох; відповідальний за закупівлю вина

КВАЛІФІКАЦІЯ

квалифицированные рекомендации по выбору и обеспечению грамотной подачи вина на стол

Еногастрономія

НАУКА ГРАМОТНОГО ПІДБОРУ ВИНА ДО СТРАВ

Хочете опанувати мистецтво еногастрономії?

В ході мейджора організовано спеціальні еногастрономічні заняття, в ході яких професіонали своєї справи на реальних прикладах продемонструють поєднання вина та страв для досягнення максимально приємних смакових відчуттів.



Мистецтво сомельє та еногастрономія

МИСТЕЦТВО, ДЛЯ
ЯКОГО ЖИТТЯ ЗАМАЛО

- дізнаєтесь як правильно пити вино і чому його так люблять
- ознайомитесь з поняттям "винотерапія"
- опануєте тенденції розвитку виробництва вина в Україні і навчитесь реалізовувати можливості для прибутку
- навчитесь монетизувати свою любов до вина і сиру
- вивчите виний етикет і культуру споживання вина
- навчитесь складати винну карту ресторану
- опануєте правила підбору вин до страв
- станете еногастрономом: зрозумієте поєднання вина з їжею, логіку, правила та заборони
- навчитесь планувати і здійснювати еногастромаршрути
- станете лідером еногастрономічного туризму в Україні

