



Курс HoReCa в Киеве

Утренняя форма обучения с 10.00 до 13.30,
Период: 20 марта - 14 апреля 2017 г., пн-ср-пт)

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ



 0 (95) 276 11 41

[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ](#)[ШКОЛА СОМЕЛЬЕ НА FACEBOOK](#)

количество образцов

ТЕМА	НАПОЛНЕНИЕ
<p> Пн., 20 Марта, 2017 10.00-13.30</p> <p>ВВЕДЕНИЕ В КУРС. МИР ВИНА И ЕГО РОЛЬ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ. ВИНОГРАД И ЕГО ОСОБЕННОСТИ. ОСНОВЫ ОПИСАНИЯ ВИНА: ОРГАНОЛЕПТИКА.</p> <p>Кузьменок Валентин</p>	<p>Основные тренды в мире вина и в ресторанном бизнесе.</p> <p>Основные характеристики винограда и их влияние на вино.</p> <p></p>
<p> Ср., 22 Марта, 2017 10.00-13.30</p> <p>ЭНОЛОГИЯ, ТЕРРУАР И КНП. СОРТА ВИНОГРАДА. ОСНОВЫ ОПИСАНИЯ ВИНА: УМЕНИЕ ДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ И ПРЕДПОЛОЖЕНИЯ.</p> <p>Кузьменок Валентин</p>	<p>Технология производства вина.</p> <p>Влияние почвенно-климатических факторов на вино.</p> <p>Основы классификации вин согласно происхождения и типа.</p> <p></p>
<p> Пт., 24 Марта, 2017 10.00-13.30</p> <p>СТИЛИ БЕЛЫХ ВИН. БОКАЛЫ ДЛЯ БЕЛЫХ ВИН.</p> <p>Антонов Владимир</p>	<p>Характеристика основных стилей белых вин и параметры их определения.</p> <p>Типичные примеры стилей белых вин.</p> <p>Принципы подбора бокалов для белых вин.</p> <p></p>
<p> Пн., 27 Марта, 2017 10.00-13.30</p> <p>СТИЛИ КРАСНЫХ ВИН.</p>	<p>Характеристика основных стилей красных вин и параметры их определения.</p> <p>Типичные примеры стилей красных вин.</p>

БОКАЛЫ ДЛЯ КРАСНЫХ ВИН.

Антонов Владимир

**Ср., 29 Марта, 2017**
10.00-13.30**ЧТЕНИЕ ВИННОЙ ЭТИКЕТКИ.**
ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ и
КЛАССИФИКАЦИИ. ОСНОВЫ
ЭНОГАСТРОНОМИИ

Куц Антон

**Пт., 31 Марта, 2017**
10.00-13.30**КРЕПЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ ВИНА.**
БОКАЛЫ ДЛЯ КРЕПЛЕННЫХ И
СЛАДКИХ ВИН.

Антонов Владимир

**Пн., 3 Апреля, 2017**
10.00-13.30**ИГРИСТЫЕ ВИНА И ИХ ПОДАЧА.**
БОКАЛЫ ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН.
ВИННЫЕ АКСЕССУАРЫ.

Куц Антон

**Ср., 5 Апреля, 2017**
10.00-13.30**ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ЖИЗНИ ВИНА В**
РЕСТОРАНЕ: ОТ ЗАКУПКИ ДО
ПОДАЧИ ГОСТЮ

Борисов Станислав

Принципы подбора бокалов для красных вин.



Прохождение классификаций основных стран и регион.

Принципы и подходы к сочетанию вина и еды.

Лабораторная работа.



Технология производства крепленых и сладких вин и их типичные представители.

Характеристика стилей крепленых и сладких вин, бокалы для них и правила подачи.



Технология производства игристых вин и их типичные представители.

Стили игристых вин, бокалы для них и правила подачи.

Применение основных винных аксессуаров.



Условия и стратегия работы с поставщиками.

Правила хранения вин в ресторане.

Подача и декантация вин.





Пт., 7 Апреля, 2017
11.00-13.30

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Шеханин Александр

Технология производства.

Мировой рынок крепкого алкоголя. и его основные тенденции.

Правила дегустации, подачи и хранения.



Пн., 10 Апреля, 2017
10.00-13.30

**ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ ВИНА.
ВИННАЯ КАРТА В РЕСТОРАНЕ.**

Борисов Станислав

Принципы образования закупочной стоимости вин, а также их конечной стоимости в винной карте.

Типы винных карт и подход к их составлению.



Ср., 12 Апреля, 2017
10.00-13.30

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ ПО
ПОДАЧЕ ВИНА И ОБЩЕНИЮ С
ГОСТЯМИ. ПОДВЕДЕНИЕ
ИТОГОВ КУРСА.**

Борисов Станислав, Куц Антон

Правильный выбор вина для гостя.

Принятие решение о декантации, типе бокалов, винных аксессуаров.

Что нужно, а чего не стоит говорить гостям.

Разбор типичных конфликтных ситуаций.



Пт., 14 Апреля, 2017
10.00-13.30

ЭКЗАМЕН

Практическая и теоретическая часть.

**СОРТА ВИНОГРАДА,
КОТОРЫЕ БУДУТ
ПРОДЕГУСТИРОВАНЫ**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Pinot Noir,
Tempranillo, Sangiovese, Nebbiolo



Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer,
Muscat Blanc a Petit Grains, Pinot Gris