

Сомелье, как составить винную карту



Краснодар, Россия

Ближайшая дата начала курса: 25.07.13

Стоимость курса 9700 руб. (при обучении днем скидка 5% - 9215 руб.)

Продолжительность обучения 50 час.

Сомелье (фр. *sommelier*) - это официант, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий их или следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал.

В обязанности сомелье входит, если не составление винной карты (часто это прерогатива владельца, которую он никому не доверяет), то отличное ее понимание и поддержание в соответствии с ней запаса вин в ресторане. В случае, если у заведения есть винный погреб, сомелье берет на себя заботу и о нем.

Сомелье часто бывает ответственным за закупку вина или, как минимум, участвует в обсуждении заказываемых партий. Поэтому, помимо владения общей информацией о винах и их достоинствах, ему необходимо хорошее знание рынка поставщиков.

Программа обучения состоит из 11 тем. Слушатели изучают: квалификационные требования и стандарты работы сомелье, содержание работы сомелье и бармена, общую классификация алкогольных напитков, от крепких спиртных напитков до вин, малоалкогольных и безалкогольных напитков, чтение винной этикетки – «паспорта» вина, основные винодельческие районы мира, составление карты вин, хранение вина, виды бокалов, дегустацию вин и крепких алкогольных напитков, работу с гостями ресторана, предупреждение конфликтных ситуаций, связанных с подачей вин и оплатой.

Отдельный блок связан с изучением работы и ассортимента поставщиков на рынке, особенностями продажи алкогольной продукции, выбором поставщиков, проведением переговоров в процессе закупок.

При индивидуальном или корпоративном обучении программа может меняться и по продолжительности и по темам.

По курсу "Сомелье" Вы сможете пройти не только очное, но и дистанционное обучение.

Цена: **9 215 руб.**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

Дубровская Светлана

(861) 203-16-42

ул.Карасунская 82/1, 2 этаж