

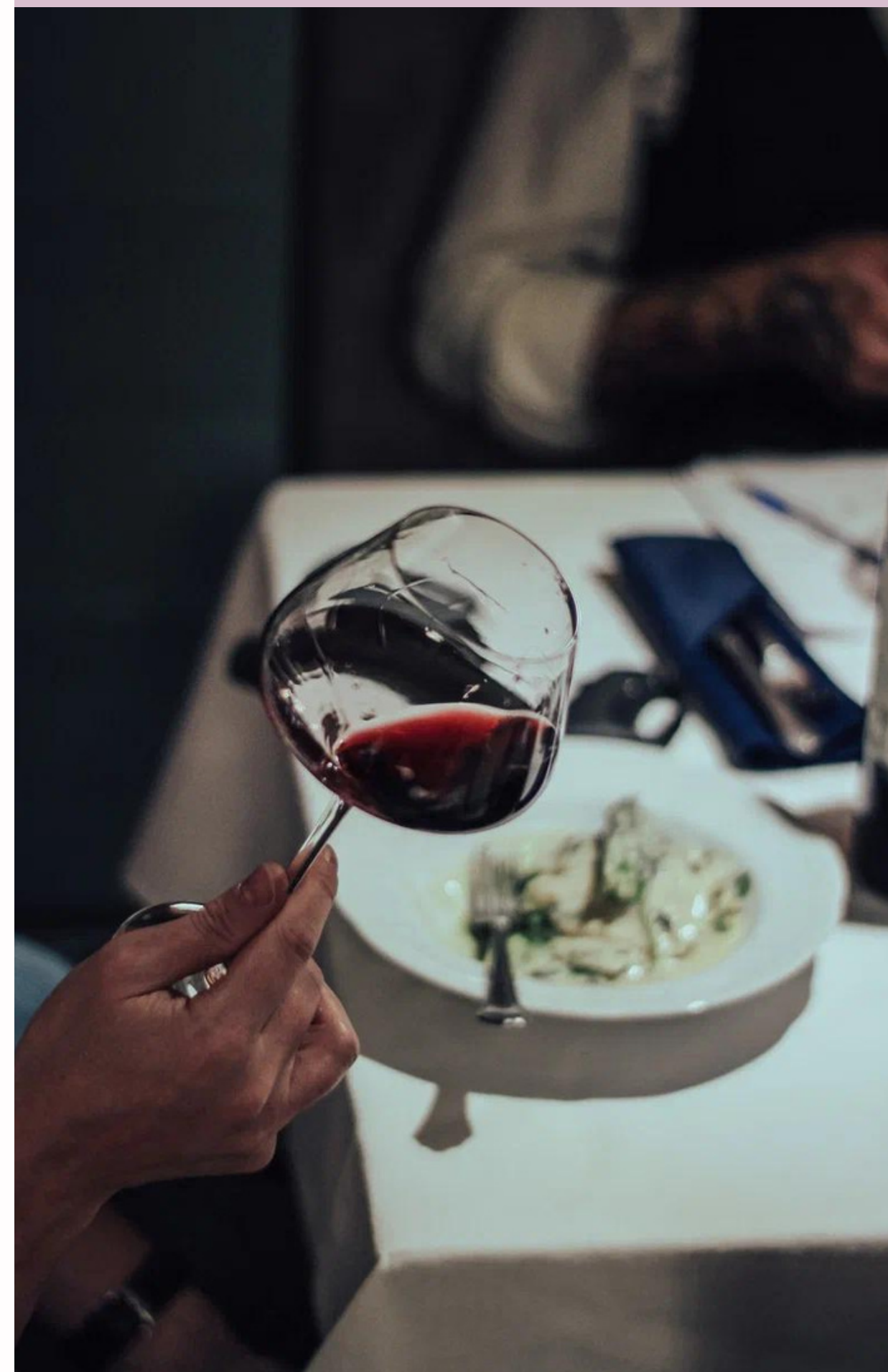


INTERNATIONAL
SOMMELIER SCHOOL

КУРС «КАК СТАТЬ СОМЕЛЬЕ»

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ:
1 УРОВЕНЬ WINEJET
для любителей

ОДИН ДЕНЬ, 2,5 ЧАСА
19:00-21:30



18+

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ (РОССИЯ)
ТАШКЕНТ (УЗБЕКИСТАН)
НАГОРИЯ (ИЗРАИЛЬ)
ТОННЕР (ФРАНЦИЯ)

ШКОЛА СОМЕЛЬЕ, ВИНА И ДЕГУСТАЦИИ WINEJET

ОСНОВАНА В 2011 ГОДУ. БОЛЕЕ 7500 ВЫПУСКНИКОВ.

ЛИЦЕНЗИЯ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ РФ,
ВЫДАЕМ ДИПЛОМ ГОСОБРАЗЦА!

ОСНОВАТЕЛЬ КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ, В ВИНЕ
С 2006 ГОДА, АВТОР КНИГИ О ВИНЕ И
МЕТОДОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ, СУДЬЯ
МЕЖДУНАРОДНЫХ ВИННЫХ КОНКУРСОВ, АВТОР
СОБСТВЕННОГО ВИННОГО ГИДА.

ОТЗЫВЫ И СТАТЬИ О ШКОЛЕ: SPBWJ.RU/O-NAS-PISHUT





КУРС «НОС ВИНА» МОЖНО ИЗУЧАТЬ НЕ ИМЕЯ НИКАКИХ ЗНАНИЙ И ОПЫТА!

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ: 1 УРОВЕНЬ WINEJET

Вы узнаете, как правильно дегустировать вино профессионально. Основы винного этикета и подачи вина. Во время этого курса вы узнаете, как сочетать еду и вино. Получите рекомендации о том, как правильно выбирать вино и на какие сорта винограда стоит прежде всего обращать внимание. А еще вы поймете о чём стоит говорить, и о чём не стоит говорить при описании вина. Мы разберем ключевые термины на европейской этикетке, понятия Старого и Нового Света.

В рамках курса вы сможете закрепить все полученные знания с помощью дегустации, на которой будет представлено 5 образцов.



18+

- Длительность обучения: 1 день
- Количество занятий: 1 семинар
- Длительность каждого семинара: 2,5 часа
- Время проведения: 19:00 – 21:30
- Дополнительные материалы для самостоятельной подготовки: Рабочая тетрадь
- Количество вин: 5 образцов

ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ: итоговый тест по желанию.

ПРЕПОДАВАТЕЛИ



ГАЛИНА ВИНДЕРСКАЯ

Имеет винодельческое и фармацевтическое образование, выпускник школы сомелье WineJet.



ОЛЕСЯ САФЕНРЕЙТЕР

Работала кавистом и сомелье, а также руководителем отдела кавистов. Региональный тренинг-менеджер по ассортименту до 2013-го, преподаватель курсов сомелье в школе ресторанного бизнеса в Новосибирске.



АНДРЕЙ ШАБУРОВ

Эксперт по крепкому алкоголю, пиву, ликерам, а также крепленым винам и сладким винам. Более 15 лет в отрасли, руководил винными магазинами, обучал персонал торговых сетей. Преподаёт в школах сомелье.



ЕВГЕНИЙ ЛУКЬЯНЧУК

Выпускник школы сомелье WineJet. Бывший шеф-сомелье ресторана Европа при Гранд-Отеле Европа (5*), первый президент Донской ассоциации сомелье. Специалист по ресторанному сервису, подаче вина, а также по российским винам. Президент Петербургской Ассоциации Кавситов.



МАРИЯ ЗУЕВА

Шеф-сомелье, победитель и призер российских и европейских конкурсов сомелье, автор карт отмеченных RWA. Специалист по российским винам, работала на винодельнях Крыма и Севастополя. Опыт более 10 лет.

[Узнать больше о преподавателях](#)



КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ

Основатель школы, винный писатель, судья винных конкурсов

Курсы других уровней в школе WineJet:

	Название курса	Длительность	Наличие сопутствующих online-курсов	Уровень овладения информацией
1	«Как стать сомелье» - Глубина знаний: 1 Уровень WineJet - Для любителей	1 занятий, 2,5 часа	нет	Начальное понимание вина и винного этикета. Международный сертификат категории 1 level WineJet при сдаче теста.
2	Курс «Винный интенсив». - Глубина знаний: 2 Уровень WineJet - Для любителей и начинающих экспертов	2 занятия по 2,5 часа	нет	Углубленное понимание винной культуры, сервиса, основ правильного выбора и оценки качества вина. Международный сертификат категории 2 level WineJet при сдаче теста.
3	Курс «Углубленный месячный винный курс». - Глубина знаний: 3 Уровень WineJet - Для любителей и начинающих экспертов.	8 занятий по 2,5 часа	да	Устойчивые навыки выбора вина и интерпретации винных карт. Знание сортов, географии производства. Международный сертификат категории 3 level WineJet при сдаче теста.
4	Курс «Сомелье». - Глубина знаний: 4 Уровень WineJet Sommelier Diploma. - Для обладателей 3 уровень WineJet	20 занятий по 2,5 часа	да	Профессиональный уровень анализа качества вина, подачи вина и ресторанного сервиса, а также глубокое знание географии и разновидности вина. Международный сертификат категории WineJet Sommelier Diploma при сдаче экзаменов.