



INTERNATIONAL
SOMMELIER SCHOOL

WINEJET

КУРС СОМЕЛЬЕ «WINEJET SOMMELIER DIPLOMA»

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ:
4 УРОВЕНЬ WINEJET SOMMELIER DIPLOMA

30 ДНЕЙ: 30 ОЧНЫХ СЕМИНАРОВ, 20 ВИДЕО-УРОКОВ. (3 МЕСЯЦА):
УТРО С 10:00 ДО 12:30. ВЕЧЕР С 19:30 ДО 22:00



18+

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ (РОССИЯ)
ТАШКЕНТ (УЗБЕКИСТАН)

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



18+



18+

01

КУРС СОМЕЛЬЕ «WINEJET SOMMELIER DIPLOMA»

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ: 4 УРОВЕНЬ WINEJET SOMMELIER DIPLOMA

Отличие от однодневного и месячного курсов – степень погружения в материал. Основная цель обучения – выработка навыков винного эксперта: разбираться в алкогольных напитках, сервировать вино, оценивать качество вина, работать в качестве сомелье, кависта или основать свой винный проект.

Предоставляется рассрочка по оплате

ПРЕПОДАВАТЕЛИ



ЮЛИЯ МАРГИЕВА

Выпускник школы сомелье WineJet. Сомелье и директор ресторана Марчеллис.



ВЛАДИМИР ГРИГОРЬЕВ

Большая часть карьеры – в первом пятизвездочном отеле России – Гранд Отеле Европа
С 2012 по 2022 год – менеджер Лобби бара Отеля
С 2022 года заместитель руководителя ресторанной службы 5* отеля «Индиго»
Закончил школу сомелье WineJet, курсы сети Belmond по сервису и напиткам.



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

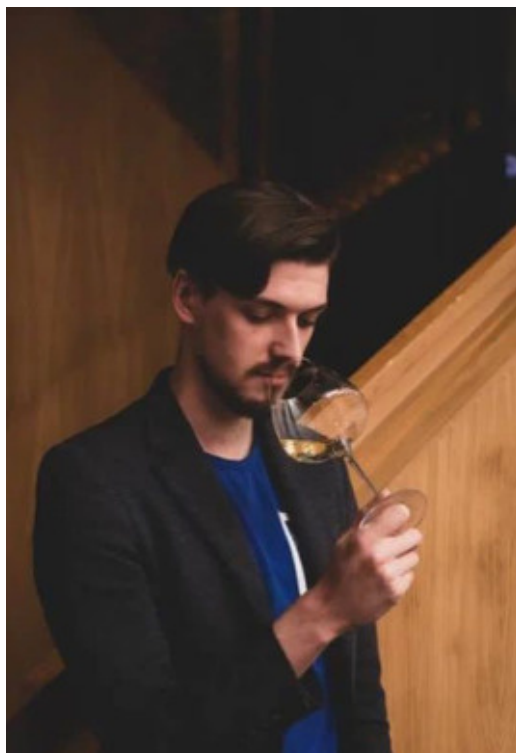
Выпускник школы сомелье WineJet. Бывший шеф-сомелье ресторана Европа при Гранд-Отеле Европа (5*), первый президент Донской ассоциации сомелье. Специалист по ресторанному сервису, подаче вина, а также по российским винам. Президент Петербургской Ассоциации Кавситов.



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](#)



ИГОРЬ ЯЦКИН

WSET 3 с отличием, основатель виноторговой компании. Шеф сомелье винного бара wtf. Опыт работы более пяти лет в качестве сомелье



ЯН БЕРКОВИЧ

Образование:

Молекулярная биология и биохимия (Бакалавр), Казанский (Приволжский) федеральный университет, Казань)

Faculty of Science, Master's degree in Viticulture and Oenology, University of Adelaide (Аделаида, Южная Австралия) – винодел.



ОКСАНА БУРЦЕВА

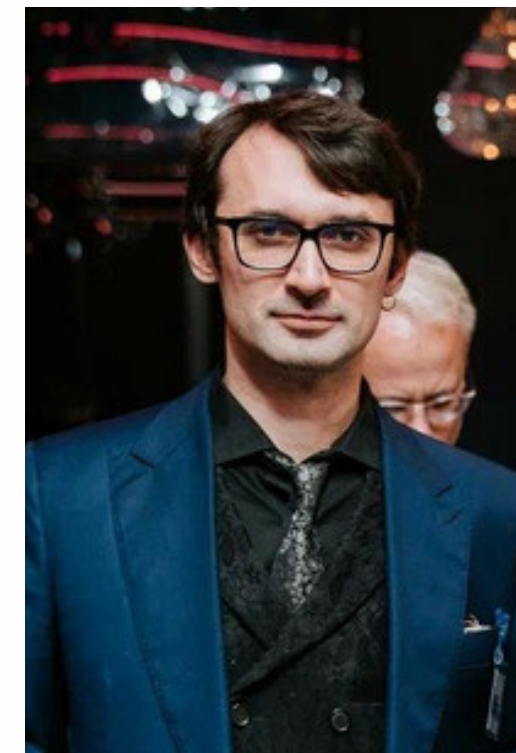
Сомелье и консультант по этикету. Выпускник ведущих школ этикета и личного обучалась у мировых звезд протокольного и светского этикета.

Практикующий специалист в винной индустрии уже 15 лет.



АННА СИНЕЛЬНИКОВА

Профессиональный сомелье с опытом работы в сфере HoReCa и частными клиентами. Окончила школу ProSommelier с отличием. Опыт работы в винной сфере свыше 20 лет.



КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ

Основатель школы, винный писатель, судья винных конкурсов

[Узнать больше о преподавателях](#)

● ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

30 дней: 30 очных семинаров, 20 видео-уроков. (3 месяца)

● ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗАНЯТИЙ

- Длительность семинара: 4 академических часа (2,5-3 астрономических часа)
- Длительность аудиторных занятий и online-уроков: 200 академических часов

● ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕБЫ

Видеолекции, методические рекомендации, таблицы с материалами

● ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ

- Зачеты: описание вина, создание винной карты, столовый этикет и гостеприимство, подача игристого вина, декантация красного вина, сервис
- Экзамены: тест по крепкому алкоголю, тест по вину, экзамен по сервису
- Срок сдачи экзаменов: в течение курса.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕБЫ

Выдаются каждому студенту
в начале учебы



Книга Кирилла Бурлуцкого «Вино non-fiction. Книга Сомелье» предоставляется бесплатно по тарифу VIP



05



СТУДЕНТ ЗНАКОМИТСЯ СО ВСЕМ СПЕКТРОМ СЕГМЕНТОВ ВИННОГО РЫНКА

– от демократичного до
суперпремиального.

Изучает работу ресторанов от уровня
casual dining до fine dining, пейринги вин
с блюдами высокой кухней,

Получает детальное знание премиальных
микротерруаров и брендов.

06



ИЗУЧЕНИЕ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ВИН И КРЕПКОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

– навык применения международных систем оценки качества (OIV), знание основ химии вина, детальное понимание всех стадий виноградарства и виноделия.

Поэтому наше обучение направлено не на передачу знаний, а на выработку навыков: дегустации, выбора вина, экспертной оценки качества вина, классического и современного ресторанного сервиса, винного маркетинга и составления винных карт и ассортимента магазина.



БЛОКИ ЛЕКЦИЙ

Теория дегустации вин и напитков

- Основная цель блока – выработать навык описания вин, а также освоить методики оценки качества вин в соответствии с международными стандартами.
- Программа начинается с изучения физиологии восприятия напитков. Изучаются виды ароматов, формирование букета. Авторские винные рейтинги: Роберт Паркер, (MOVB/OIV), Дженсис Робинсон, Лукка Марони, Tre Bicchieri. Практика оценки вин по системам школ.

Гостеприимство и сервис

- Цель блока – обучение винных специалистов стандартам присутствия в ресторане. Задачи – освоить правила столового этикета со стороны гостя, со стороны ресторана – правила гостеприимства, классической сервировки стола, современного сервиса, а также подачи игристых и тихих вин.
- Семинары: столовый этикет, классический сервис и гостеприимство, подача игристого вина и декантация красного вина.

География и сорта винограда

- Основной объем лекций школы – изучение географии производства вина. Каждая тема семинара о винодельческих странах и регионах включает в себя: административное деление региона, терруар (высоты, влажность, почвы, другие ключевые особенности), все локальные сорта винограда (ключевые и второстепенные), винные субрегионы, коммуны, виноградники.
- Лучшие производители и примерное деление на три сегмента: демократичный, премиальный и суперпремиальный, а также представленность вин на экспортном рынке.



Методология обучения предполагает не просто получение знаний студентами, а выработку соответствующих навыков, поэтому все семинары ориентированы на практику дегустации, сервиса, составления винных карт, чтения этикеток. В данный список лекций не входят обязательные видео-уроки.

СПИСОК ОЧНЫХ ЛЕКЦИЙ-ПРАКТИКУМОВ

- Оценка качества вина
- Виноградарство и виноделие
- Крепленые и сладкие вина мира
- Современные тенденции игристых вин
- Винная карта
- Современный ресторанный сервис, работа сомелье
- Гастрономия и современная эногастрономия
- Классическая сервировка стола
- Декантация красного вина и подача игристого
- Винный маркетинг и бизнес

- Франция: северные регионы
- Франция: южные регионы
- Франция: Бургундия
- Франция: Бордо
- Италия: северные регионы
- Италия: южные регионы
- Италия: Пьемонт и Тоскана
- Испания. Современные тенденции виноделия
- Новый Свет
- Крепкий алкоголь мира
- Бренди и коньяк
- Виски
- Пиво, сидр, sake
- Австрия, Германия
- Россия
- Восточная Европа, Средиземноморье, Азия



Методология обучения предполагает не просто получение знаний студентами, а выработку соответствующих навыков, поэтому все семинары ориентированы на практику дегустации, сервиса, составления винных карт, чтения этикеток. В данный список лекций не входят обязательные **видео-уроки**.

- Винный этикет и теория дегустации
- Классификации, термины и этикетка французского вина
- Классификации, термины и этикетка итальянского вина
- Классификации, термины и этикетка Немецкого и Австрийского вина
- Системы оценки качества вина, рейтинги, критика
- Основы виноделия
- Основы виноградарства
- Крепленые вина мира
- Сладкие вина мира
- Основы современной гастрономии
- Оливковое масло, бальзамы, вода

- Сервировка стола, декантация и подача игристого
- Регионы виноделия Франции
- Регионы виноделия Италии
- Страны виноделия Нового Света
- Восточная Европа
- Средиземноморье
- Греция
- Португалия
- Виноделие Азии
- Основы винного маркетинга
- Ценообразование

СПИСОК ВИДЕО-ЛЕКЦИЙ И КУРСОВ

РАБОТОДАТЕЛЯМ

Если вы отправляете своего сотрудника, предоставляем регулярный электронный отчет по посещению занятий и успеваемости студента.

Каждое пропущенное занятие студент сможет посетить бесплатно.

Мои группы - Курс о вине для любителей (10 занятий)

Поиск

+ Лид

+ Клиент

Всего: 13

Поиск по ученику

Занятий: 10/10

Сред/сумм

чт, 12/05
19:30
Кирил...

вт, 17/05
19:30
Кирил...

чт, 19/05
19:30
Кирил...

вт, 24/05
19:30
Кирил...

чт, 26/05
19:30
Кирил...

вт, 31/05
19:30
Кирил...

чт, 02/06
19:30
Кирил...

вт, 07/06
19:30
Кирил...

чт, 09/06
19:30
Кирил...

<

>

	Лариса		92.5 / 185	-	65	70	70	80	75	80	95	90
	Полина Сергеевна		70 / 70	-	100	75	85	80	95	90	-	70
	Александр		90 / 180	-	80	65	70	75	80	85	80	100
	Анна Андреевна		75 / 150	-	80	80	85	90	75	80	80	70
	Александра		75 / 150	-	70	75	90	85	-	-	70	80
	Юлия		90 / 180	-	55	80	75	70	85	80	90	90
	Ксения		87.5 / 175	-	65	-	70	80	75	90	85	90
	Владимир		72.5 / 145	-	90	80	100	80	85	80	75	70
	Максим Валерьевич		90 / 180	-	70	85	80	80	95	90	85	95
	Александр Сергеевич		80 / 80	-	90	75	100	80	70	85	-	80
	Олеся		70 / 70	-	80	80	90	75	75	80	-	70
	Ксения		95 / 190	-	85	70	80	85	80	90	100	90
	Андрей		82.5 / 165	-	60	75	-	70	85	80	85	80



18+

10



Стоимость и тарифы

Остались вопросы? Позвоните нам и мы
постараемся на них ответить

+7 (812) 425 13 52



70 000 Р.

- Презентации всех лекций
- Рабочая тетрадь
- Методическое пособие в электронном виде
- Дегустационные образцы на каждой лекции
- По завершении диплом гособразца* и сертификат школьного образца на английском

- На данный тариф действует цена со скидкой. Вы посещаете курсы и семинары в полном объеме, тот же объем дегустационных образцов и материала, что и тариф VIP.
- Дополнительные функции и бонусы доступны по дополнительной оплате.

125 000 Р.

- ВЕСЬ ПАКЕТ ТАРИФА "ЛЮБИТЕЛЬ"
- 4 дополнительных online-курса бесплатно
- Бесплатно online-курс "Виноградарство" и диплом по завершении.
- 5 индивидуальных бесплатных консультации по 30 мин
- Скидка 25% на посещение других курсов и дегустаций в течении курса
- Приглашение на закрытые клубные винные вечеринки и дегустации с виноделами
- VIP-рассылка со списком винных баров, бутиков
- Бесплатная помощь в закупе вина и составлении личной винной карты
- Бесплатно книга о вине Кирилла Бурлукого "Вино Non-Fiction. Книга Сомелье"
- Бесплатное посещение курсов, идущих параллельно: "Курс для любителей", "Однодневный интенсив".

18+

*При наличии среднего или высшего образования

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.	10 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.	30 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.