

STRUČNA VINSKA OBUKA ZAPOSLENIKA RESTORANA, HOTELA, WINE BAROVA I OSTALIH UGOSTITELJSKIH OBJEKATA**PROGRAM
STRUČNE VINSKE OBUKE**

- ✓ Pravilno posluživanje i serviranje bijelih vina
- ✓ Pravilno posluživanje i serviranje crvenih vina
- ✓ Pravilno posluživanje i serviranje pjenušaca
- ✓ Dekantiranje crvenih vina
- ✓ Kako se ophoditi prema gostu vježbajući i primjenjujući komunikacijske vještine u određenim situacijama
- ✓ Svaki od polaznika dobiva uz sebe bocu vina i bocu pjenušavog vina te istu uči pravilno servirati i otvoriti

- ✓ Maniri sommelira i vježbanje istih
- ✓ Kako postati sommelier i zašto je bitan sommelier u restoranu i wine baru

- ✓ Raspoznavanje vina i vinskih stilova
- ✓ Vježbanje i raspoznavanje mana vina
- ✓ Organoleptička analiza vina putem vida, njuha i okusa

- ✓ Kako koristiti, pisati i ažurirati vinsku kartu

- ✓ Osnove vinske kulture i bontona stola, upoznavanje s vinskim čašama i ostalim vinskim priborom te korištenje istim
- ✓ Kako unaprijediti prodaju vina
- ✓ Najpoznatiji proizvođači vina u svijetu

POJEDINOSTI

- ✓ Vinski trening kreće s početkom u 17:00h u **hotelu Esplanade – Club Board Room**, Mihanovićeve ulica 1, 10 000 Zagreb

- ✓ Datum održavanja vinske obuke je 07.10.2015. SRIJEDA
- ✓ Vinska obuka traje 4sata ili 240min
- ✓ Kuša se i analizira šest različitih stilova vina

- ✓ Polaznik dobiva **CERTIFIKAT** uz objašnjenje programa kojeg je savladao

- ✓ Vinski trening se provodi pod stručnim vodstvom dipl. sommelierke Jelene Šimić Valentić

- ✓ Svoje mjesto možete osigurati najkasnije 4 dana prije početka obuke prijavom putem e-maila na adresu: pupitres@pupitres.hr ili pozivom na broj 098/1658073

- ✓ Cijena stručne vinske obuke iznosi 700,-kn dok je uplatu potrebno izvršiti tri dana prije održavanja obuke na transakcijski račun broj HR5523600001102433286

Slobodno nam se obratite s Vašim pitanjima
jelena@pupitres.hr