

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

- ✓ Pravilno posluživanje bijelih vina
- ✓ Pravilno posluživanje crvenih vina
- ✓ Pravilno posluživanje pjenušaca
- ✓ Dekantiranje crvenih vina

- ✓ Raspoznavanje vina i vinskih stilova
- ✓ Vježbanje mana vina
- ✓ Organoleptička analiza tri vina

- ✓ Kako se ophoditi prema gostu vježbajući i primjenjujući komunikacijske vještine u određenim situacijama
- ✓ Vinogradarstvo i vinarstvo u Hrvatskoj i svijetu

- ✓ Korištenje i upoznavanje sa vinskom kartom

- ✓ Osnove vinske kulture i bontona stola

- ✓ Najpoznatija vina Hrvatske i svijeta

- ✓ 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 18.03.2015.
SRIJEDA
- ✓ Vinska obuka traje 4sata ili 240min
- ✓ Kušaju se i analiziraju četiri veste 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