



Ено Сомелиерска Академия

ЦПО „МЕДИКОМ КОНСУЛТ“

e-mail: medicomconsult@gmail.com

GSM: 0887105043



Курс за професионални сомелиери

Възможност да инвестирате за добре платена професия, необходима в ресторанти и хотели, винени бутици, дистрибутори на винарски изби, както в България така и в чужбина

Програма

Теоритична и практическа подготовка свързана с дегустация, сензорен анализ, изучаване спецификата на вината, високоалкохолните напитки и храните.

Обучението:

Шест дни пълен пансион

9ч. дневно

3ч.теория 3ч.практика 3ч.стаж в реална обстановка

Основни теми на обучението:

1. История и археология на лозата и виното
2. Лозарство и гроздопроизводство- тероар
3. Винени сортове грозде и техния състав.
Определяне момента на гроздобера
4. Виното и неговата същинска природа
5. Винопроизводство / спонтанно и индустриално/
6. Различни технологични практики и техният смисъл
7. Алкохолна ферментация / спонтанна и контролирана/
8. Биохимични процеси и тяхната важност при превръщането на гроздето във вино
9. Математически баланс на материалния състав на виното и неговите органолептични качества
10. Млади вина- характеристики
11. Зреене и стареене на вина, имащи потенциала за това
12. Съхранение на вината /условия, критерии/
13. Бутилиране, съхранение и маркетинг на вината
14. Себестойност на произведените вина, калкулация, формиране на печалба, цена на едро и цена на дребно
15. Контрол на физикохимични, биохимични и неорганични показатели на вината
16. Органолептичен /сензорен/ анализ на вината
17. Дегустацията като основен процес за органолептичен контрол на вина и храни

- 18.Виното като специфична храна- енергиен баланс
- 19.Ресторантската изба и нейната същност
- 20.Класификация на по- важните вина у нас и по света / бели, червени, розе, сухи, полусухи, полусладки, десертни, вермути и др./
- 21.Категории, видове, типове и стилове вина
- 22.Съвместимост между вината и храните, като физиология, удоволствие и здраве
- 23.Поднасяне на вина и храни
- 24.Декантиране
- 25.Етикет за сервиране и общуване с гостите
- 26.Високоалкохолни напитки- ракия, бренди, коняк, уиски, водка, джин, мастика и др.
- 27.Тютюн /пури/
- 28.Професионален сомелиер- същност

Преподаватели:

Проф. д-р. Георги Мичев
Проф. д-р. Виолета Димовска
Добри Павлов- Master Sommelier
WSET (Wine and Spirit Education
Trust) London.
Инж. - енолог Стоян Христов
Инж. - енолог Тина Мичева
Инж.биохимия и винена
микробиология Таня Христова

Изпитът се състои от 3 части:

А/ Теория, включваща 24 въпроса „multiple choice“

В/ Дегустиране на 5 вина с констатиране на вкусове, аромати, багри, географски регион, сортова особенност, възраст, медицинско заключение

С/ Поднасяне на вина, високоалкохолни напитки, пури и цигари

След успешно премината първа сесия на обучение, курсистите имат възможност за обучение във втора сесия **MASTER CLASS**

но не по-рано от 3 месеца след завършване на първата.



Курсът протича при пълен пансион.

Нощувки, храна, дегустации на наши
и чуждестрани вина и напитки.

Конкретната група има до 12
курсисти.

Общ брой часове: 54 учебни часа

9 часа дневно:

3 часа - теория.

3 часа - практика.

3 часа - прилагане и упражнение
на придобитите знания в реална
среда .

Центърът за професионално обучение -ЦПО
«МЕДИКОМ-КОНСУЛТ» е лицензиран от НАПОО
/Национална Агенция за Професионално
Образование и Обучение/ към Министерство на
образованието под лиценз, № 200612326

Издавани документи :
Успешно завършилите получават
“УДОСТОВЕРЕНИЕ“

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на образованието и науката

Национална агенция за професионално образование и обучение

УДОСТОВЕРЕНИЕ
за професионално обучение

Ред. №: _____

ПН: _____, редовен: _____, в професионална област: _____, община: _____, район: _____, област: _____

ДРЕ: _____, прикрито: _____

професия: _____, специалност: _____, професионална област: _____

фирма на обучение: _____, срок на обучение: _____

Осигурява се системата съгласно програмата на квалификацията №: _____, дата: _____

1. Тестови: _____, обща оценка: _____, дата: _____

2. Практика: _____, обща оценка: _____, дата: _____

ПРЕДСЕДАТЕЛ на квалификационния комитет: _____, ДИРЕКТОР/РАКОВОДИТЕЛ: _____

№ 01

УДОСТОВЕРЕНИЕ за професионално образование и обучение

© 2006 МООН - лиценз: 200612326, професионална област: МЕДИКОМ-КОНСУЛТ, специализация: МЕДИКОМ-КОНСУЛТ, дата: 01.01.2006



Приемането на курсисти за обучение, става след персонално интервю и органолептичен тест /физиологичните способности на човек да разпознава вкусове, аромати и багри /.

Желателно: Владее на чужд език.
Основни понятия за виното.
Стаж в сферата
на ресторантьорството.



Приложението **EUROPASS** към Удостоверението за професионално обучение, съответстващо на европейските директиви, описва знанията и уменията придобити от притежателя на Удостоверението за професионално обучение.

EUROPASS приложението се издава на официалния език на държавата, в която притежателят му кандидатства за работа.

За подробна информация:

TEL.02/4444-912; GSM 0887 10 50 43

или на [e-mail:medicomconsult@gmail.com](mailto:medicomconsult@gmail.com)

Цена 1400 лв.

Пълен пансион.

Консумативи.

Обучение.

Удостоверение и Europass .