

УРОВЕНЬ 5 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

СОМЕЛЬЕ – РАБОТА МЕЧТЫ

65 занятий, с 10-00 до 13-00

Стоимость – 150 000р

Дата	Время	Тема
7 сен	10.00	Вводное занятие. Органолептический анализ вина
9 сен	10.00	Сервировка и подача вина
11 сен	10.00	Химия вина
14 сен	10.00	Виноградная лоза и ее разновидности
16 сен	10.00	Климат и почвы - основа терруара
18 сен	10.00	Выращивание винограда
21 сен	10.00	Производство тихих вин
23 сен	10.00	Производство игристых вин
25 сен	10.00	Основы эногастрономии
28 сен	10.00	Чили
30 сен	10.00	Аргентина
2 окт	10.00	Северная Америка
5 окт	10.00	ЮАР
7 окт	10.00	Австралия и Новая Зеландия
9 окт	10.00	Мировая история виноделия: Грузия, Армения, Греция
10 окт	10.00	Зачет: Вводный блок и Новый Свет
12 окт	10.00	Франция. Общая характеристика. Эльзас
14 окт	10.00	Франция. Шампань
16 окт	10.00	Франция. Бордо. Медок
19 окт	10.00	Франция. Бордо. Правый берег
21 окт	10.00	Франция. Бордо. Грав. Сотерн
23 окт	10.00	Франция. Долина Луары
26 окт	10.00	Франция. Бургундия. Шабли
28 окт	10.00	Франция. Бургундия. Золотой склон
30 окт	10.00	Франция. Бургундия. Юг
2 ноя	10.00	Франция. Долина Роны
6 ноя	10.00	Франция. Юг
09 ноя	10.00	Германия
11 ноя	10.00	Австрия
13 ноя	10.00	Италия. Общая характеристика. ТАА. Ломбардия
14 ноя	10.00	Зачет: Франция, Германия, Австрия

* Школа Вина AST оставляет за собой право изменять расписание

Дата	Время	Тема
16 ноя	10.00	Италия. Венето. Фриули
18 ноя	10.00	Италия. Пьемонт
20 ноя	10.00	Италия. Тоскана
23 ноя	10.00	Италия. Центр
25 ноя	10.00	Италия. Юг и острова
27 ноя	10.00	Испания. Общая характеристика. Риоха
30 ноя	10.00	Испания. Кастилия
2 дек	10.00	Испания. Каталония и Левант
4 дек	10.00	Испания. Север и острова
7 дек	10.00	Испания. Андалусия
9 дек	10.00	Португалия
11 дек	10.00	Крепленые вина мира
14 дек	10.00	Россия. История. Ампелография. Классификация
16 дек	10.00	Россия. Кубань
18 дек	10.00	Россия. Крым и другие регионы
19 дек	10.00	Зачет: Другие страны
21 дек	10.00	Другие страны Европы
23 дек	10.00	Винный бизнес: роли и сферы влияния участников рынка
25 дек	10.00	Алкогольное право
28 дек	10.00	Винная карта. Работа с поставщиками и персоналом ресторана
30 дек	10.00	Ресторанный сервис
11 янв	10.00	Личный бренд сомелье и специальные мероприятия в ресторане
13 янв	10.00	Мастерство розничных продаж. Особенности работы кависта
15 янв	10.00	Крепкие напитки. Дистилляция. Ректификация
18 янв	10.00	Коньяк. Арманьяк. Кальвадос
20 янв	10.00	Виски
22 янв	10.00	Ром. Текила. Мескаль
25 янв	10.00	Пиво
27 янв	10.00	Сидр
29 янв	10.00	Чай. Кофе
01 фев	10.00	Сыр
03 фев	10.00	Устрицы и морепродукты
05 фев	10.00	Зачет: Сервировка и подача вина в ресторане. Винная карта
08 фев	10.00	Тест
10 фев	10.00	Вручение дипломов