WINEJET

INTERNATIONAL SOMMELIER SCHOOL

«УГЛУБЛЕННЫЙ МЕСЯЧНЫЙ ВИННЫЙ КУРС»

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ:
3 УРОВЕНЬ WINEJET

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ И НАЧИНАЮЩИХ ЭКСПЕРТОВ

8 ДНЕЙ, 8 СЕМИНАРОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ (РОССИЯ)
ТАШКЕНТ (УЗБЕКИСТАН)
НАГОРИЯ (ИЗРАИЛЬ)
ТОННЕР (ФРАНЦИЯ)

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

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.	8 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. • *Для обладателей 3 уровень WineJet*	20 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.

«УГЛУБЛЕННЫЙ МЕСЯЧНЫЙ ВИННЫЙ КУРС» МОЖНО ИЗУЧАТЬ НЕ ИМЕЯ НИКАКИХ ЗНАНИЙ И ОПЫТА!

ГЛУБИНА ЗНАНИЙ:3 УРОВЕНЬ WINEJET

Отличие от однодевного и трехмесячного курсов – степень погружения в материал. Основная цель обучения - выработка навыков выбора вина в магазине и баре, умение говорить о нем и дегустировать.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ

4 недели, 8 семинаров, 2 раза в неделю

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕБЫ

Видеолекции, методические рекомендации, таблицы с материалами, рабочая тетрадь

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ЗАНЯТИЙ

- Длительность семинара: 4 академических часа (2,5-3 астрономических часа)
- Длительность аудиторных занятий: 32 академических часа
- Общее время обучения (включая самостоятельную и on-line-подготовку): 50 академических часов

ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ

- Мотивационные тесты на каждом занятии

О КУРСЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕБЫ

Выдаются каждому студенту
в начале учебы

Книга покупается отдельно

СПИСОК ОЧНЫХ ЛЕКЦИЙ

- Теория дегустации.
- Типы, стили, технологии. Игристые и сладкие.
- Старый свет. Франция.
- Испания. Италия
- Национальный специалитет.
- Германия, Австрия
- Новый свет
- Эногастрономия

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 видео-уроки.

СПИСОК ONLINE ЛЕКЦИЙ И КУРСОВ

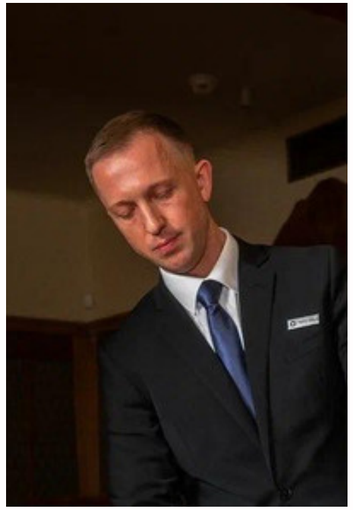
- Винный этикет и теория дегустации
- Классификации, термины и этикетка французского вина
- Классификации, термины и этикетка итальянского вина
- Классификации, термины и этикетка немецкого и австрийского вина

РАБОТОДАТЕЛЯМ

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

Каждое пропущенное занятие студент сможет посетить бесплатно.

ПРЕПОДАВАТЕЛИ (САНКТ-ПЕТЕРБУРГ)



ВЛАДИМИР ГРИГОРЬЕВ

Высшее образование - химический факультет СПбГУ. Большая часть карьеры - в первом пятизвездочном отеле России - Гранд Отеле Европа. С 2022 года заместитель руководителя ресторанной службы 5* отеля «Индиго». Закончил школу сомелье WineJet, курсы сети Belmond по сервису и напиткам. Обучает сотрудников в отелях и школе WineJet

ОЛЕСЯ САФЕНРЕЙТЕР

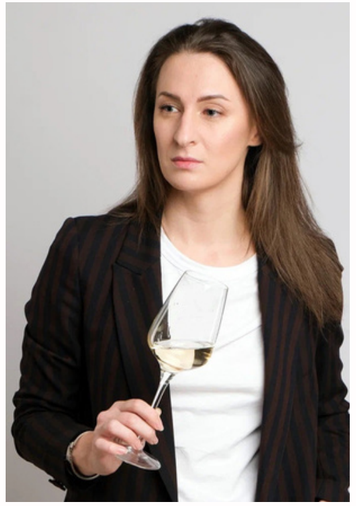
Работала кавистом и сомелье, а также руководителем отдела кавистов. Региональный тренинг-менеджер по ассортименту до 2013-го, преподаватель курсов сомелье в школе ресторанного бизнеса в Новосибирске.

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

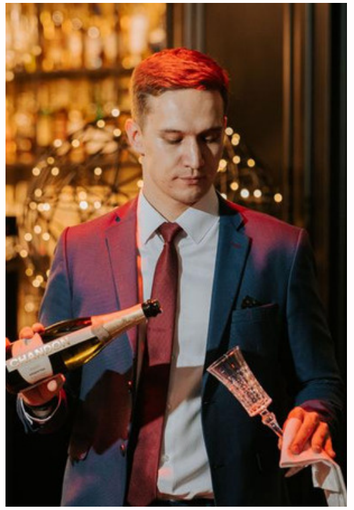
ПРЕПОДАВАТЕЛИ (ТАШКЕНТ)

ПТИЧКИН МИХАИЛ

В индустрии алкогольных напитков с 2006 года. Принимал участие в открытии проектов Братьев Ключниковых. С 2018 по 2022 Работал менеджером по развитию категорий вино и крепкий алкоголь в компании «Лента» (ТОП-3 Ритейл России). В 2022 году работал в компании «Ладога» Ведущим Категорийным Бренд-Менеджерм. С 2021 года живет и работает в Ташкенте.

АЛИШЕР ЭРГАШЕВ

Специалист по ресторанному управлению и сервису. Опыт работы в Дубае, Ташкенте. Преподаватель по сервису и подаче напитков. На данный момент работает в Hyatt Regency Tashkent.



АЛИШЕР ЖАББАРОВ

Бренд-Амбассадор компании Moet Hennessy в Узбекистане. Опыт работы в сфере гостеприимства 10 лет. Лучший бартендер Узбекистана с 2019 по 2022

КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ

В 2012 году учился вину в Лондоне (WSET). Проводил дегустации и мероприятий численностью от 1 до 2500 человек единовременно. Автор всех учебных курсов школы сомелье. Член ССЭР, PAC, АКР. Судья Винных Конкурсов, винный писатель, автор винных фестивалей.

Узнать больше о преподавателях

ПРЕПОДАВАТЕЛИ (ИЗРАИЛЬ)

ЯН БЕРКОВИЧ

Обладает уникальными познаниям в мире вина. Имеет профильное химическое и винодельческое образование - University of Adelaide (Аделаида, Южная Австралия) – винодел. Ян работал на винодельнях России и Австралии, а также сомелье и поваром. Поэтмоу, его знания подкреплены пониманием правильного сочетания еды и вина.

АНАСТАСИЯ ЧЕРЕПАНОВА

В вине больше 20 лет. Работала в России в Санкт-Петебурге коммерческим директором виноторговой компании Уайт Холл и Клаб Шато, затем сети винных бутиков Альта Вина. Больше 10 лет живет и работает в Израиле, руководит направлением в Нагарии.

Узнать больше о преподавателях

ОСНОВАТЕЛЬ ШКОЛЫ

КИРИЛЛ БУРЛУЦКИЙ

Винный писатель, судья винных конкурсов