აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

მეცნიერება კულინარიაში - ჯგუფი VI

29.11.2026 - 29.11.2026

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის მეოთხე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში დაგეგმილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისა და კულინარიის სფეროს პროფესიონალებისთვის. მათი ძირითადი თემატური მიმართულებაა ხორცის დამუშავებისა და მომზადების პროფესიული მეთოდები და ტექნოლოგიები.
მასტერკლასებს გაუძღვებიან სპეციალურად მოწვეული უცხოელი შეფ-მზარეულები, მათ შორის მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი შეფები.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ:

- მასტერკლასებში მონაწილეთა რაოდენობა შეზღუდულია. ტრენინგში მონაწილეობას შეძლებს მხოლოდ 15 პირი.
- თითოეული ობიექტიდან ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლია მხოლოდ ერთ წარმომადგენელს.
- ტრენინგში მონაწილეობის მისაღებად აუცილებელია წინასწარი რეგისტრაციის გავლა.
- რეგისტრაციის გავლა ავტომატურად არ გულისხმობს ტრენინგში მონაწილეობისთვის შერჩევას. რეგისტრირებული პირები უნდა დაელოდონ ტურიზმის დეპარტამენტის წარმომადგენლებისგან დაკავშირებასა და მონაწილეობის დადასტურებას.
- მონაწილეთა შერჩევას, მათი პროფესიული საქმიანობისა და ტრენინგის პროფილის შესაბამისობის გათვალისწინებით, ახორციელებს ტურიზმის დეპარტამენტი. პრიორიტეტი მიენიჭებათ ხორცპროდუქტების მომზადებაზე სპეციალიზებულ მზარეულებსა და შესაბამისი მიმართულებით მომუშავე სპეციალისტებს.

შინაარსი

მასტერკლასის „მეცნიერება კულინარიაში, პროცესების უკეთესად გააზრება - უკეთესი რეცეპტების გარანტიაა“ ფარგლებში საფრანგეთიდან მოწვეული ბიოფიზიკოსი კრისტოფ ლაველი მონაწილეებს გააცნობს კულინარიის მეცნიერულ საფუძვლებს და აუხსნის, როგორ მოქმედებს ფიზიკური და ქიმიური პროცესები პროდუქტების დამუშავებაზე, მომზადებასა და საბოლოო გემოვნურ თვისებებზე. განსაკუთრებული ყურადღება დაეთმობა სამზარეულოში მიმდინარე პროცესების მეცნიერულ გააზრებას, რაც მზარეულებს დაეხმარება ტექნოლოგიების უკეთ გამოყენებაში, მომზადების მეთოდების გაუმჯობესებასა და უფრო დახვეწილი, ხარისხიანი კერძების შექმნაში.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასის ჩატარების ფორმატი და პირობები
პრაქტიკული მასტერკლასი ჩატარდება სპეციალურად მოწყობილ საკონფერენციო დარბაზში თეორიული ახსნა-განმარტებისა და პრაქტიკული ექსპერიმენტების კომბინაციით. მისი მთავარი მიზანი იქნება, მონაწილეებმა არა მხოლოდ დაინახონ კულინარიული პროცესები, არამედ მეცნიერულად გაიაზრონ, რატომ და როგორ იცვლება პროდუქტები მომზადების სხვადასხვა ეტაპზე.
პრაქტიკული დემონსტრაციის შემდეგ მონაწილეებს შესაძლებლობა ექნებათ, მოწვეულ სპეციალისტს დაუსვან კითხვები და მიიღონ მათთვის საინტერესო ინფორმაცია.
მასტერკლასის სამუშაო ენაა ფრანგული და უზრუნველყოფილი იქნება თანმიმდევრული თარგმანი ქართულ ენაზე.

მონაწილეთა ჩაცმულობის მოთხოვნები
მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებმა უნდა დაიცვან შესაბამისი პროფესიული ჩაცმულობის სტანდარტი: ეცვათ მუქი ფერის შარვალი და თეთრი ზედა. წინსაფარი და მზარეულის ქუდი მონაწილეებს ადგილზე, საჩუქრად გადაეცემათ.

ორგანიზაციული ინფორმაცია
ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მარიოტი ბათუმი“
მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის ქ. №5, მეორე სართული.
მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 4 საათი.

პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია
10:00 - 14:00 - მასტერკლასი „მეცნიერება კულინარიაში, პროცესების უკეთესად გააზრება - უკეთესი რეცეპტების გარანტიაა“
14:00 - სერტიფიკატების გადაცემა, სადილი