

## ხელვაჩაურის მზარეულთა ტრენინგი

12.06.2026 - 20.06.2026

### ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტში არსებული განთავსების (სასტუმრო სახლები) და კვების ობიექტების მზარეულებს ჩაუტარდება თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი ოთხ ძირითად თემაზე: ხორცეულის დამუშავება-მომზადება, თევზეულის დამუშავება-მომზადება, ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების და ცომეულის მომზადება.

ტრენინგის მიზანია კვებითი მომსახურების ხარისხის ამაღლება, სხვადასხვა პროდუქტის უკეთ დამუშავებისა და კერძების მომზადების ტექნოლოგიების გაუმჯობესება.

ტრენინგი გათვალისწინებულია მსმენელთა ერთი ჯგუფისათვის არა ნაკლებ 10 და არაუმეტეს 15 მსმენელის შემადგენლობით. კვირაში დაგეგმილია 2 სატრენინგო დღე. ერთი დღის ტრენინგის ხანგრძლივობაა არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგრძლივობა ჯგუფისთვის - ჯამში 24 საათი.

### განრიგი და ფორმატი

ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტის მზარეულთა თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 24 საათი და ჩატარდება ექვსი დღის განმავლობაში, დღეში არანაკლებ 4 საათი. ტრენინგის ხანგრძლივობაა ჯგუფისთვის 24 საათი.

მისამართი: სოფ. ქედქედი, ხელვაჩაური. რესტორანი „ჩვენებურები“

### პროგრამა

#### დღე I - 12 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- ხორცის ტექნოლოგიები და ღია ცეცხლზე მომზადება

დასამზადებელი კერძები: საქონლის ხორცი, ღორის ხორცი, ცხვრის ხორცი

#### დღე II - 13 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დასამზადებელი კერძები: ქათამი ბრინჯით, ჩახობილი, ქათმის ბარკალი ტკბილ ცხარე სოუსით

#### დღე III - 14 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

#### თემატიკა:

- თევზგულის დამუშავება-მომზადება

**დასამზადებელი კერძები: კალმახი, ქაფშია, კეფალი**

**დღე IV - 18 ივნისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- ხორცგულის კერძების მომზადება

**დასამზადებელი კერძები: ჩაქაფული, ჩაქონდრილი, ხარხო**

**დღე V - 19 ივნისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

**დასამზადებელი კერძები: ფხალის ასორტი, მუხუდო დეი, ქაფშია ჭკიდი, ქაფშია ტალანეი, ცეზარი ქაფშიათი**

**დღე VI - 20 ივნისი, 2026 წელი**

**11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა**

**თემატიკა:**

- ცომეულის მომზადება

**დასამზადებელი კერძები: აჭარული ხაჭაპური, იმერული ხაჭაპური, აჩმა, ლობიანი**