

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი II ჯგუფი

02.12.2025 - 02.12.2025

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის მესამე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის და მათი ძირითადი თემაა თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავება-მომზადება.

მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიმწოდებლის ვარსკვლავოსანი უცხოელი ლექტორები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

„თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასის“ დროს საფრანგეთიდან მოწვეული ლექტორი ალანო ვანამი დაამუშავებს ისეთ თევზებსა და ზღვის პროდუქტებს, როგორებიცაა: სიბასი, სტავრიდა, კამბალა, ლობსტერი და სხვა.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს საფრანგეთიდან მოწვეული ლექტორი ჟულიენ ენოტი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი ლექტორები. მსმენელები აკვირდებიან კერძების დამზადების პროცესს და თითოეული კერძის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამისს კითხვებს ლექტორს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებული, ეცვათ მუქი შარვალი, ხოლო მაისური, წინსაფარი და მზარეულის თავსაფარი ადგილზე საჩუქრად გადაეცემათ.

ჩატარების ადგილი: „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი“

მისამართი: ქ.ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული.

მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 4 საათი.

პროგრამა

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

15:00 - 19:00 - თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების დამუშავების მასტერკლასი

19:00 - სერტიფიკატების გადაცემა

- სადილი