აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ხორცის დამუშავების ტექნიკა - ჯგუფი IV

28.11.2026 - 28.11.2026

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 „ხორცის დამუშავების ტექნიკა და პროფესიული ყასბობა“ ფარგლებში საფრანგეთიდან მოწვეული პროფესიონალი ყასაბი, ღომენ ლებოფი, მონაწილეებს ხორცის დამუშავების თანამედროვე მეთოდებსა და პროფესიულ ტექნოლოგიებს გააცნობს.
მასტერკლასის განმავლობაში წარმოდგენილი იქნება ხბოს, ბურვაკის, ბატკნისა და ფრინველის ხორცის დამუშავების პრაქტიკული დემონსტრაციები, რაც მონაწილეებს საშუალებას მისცემს გაეცნონ ხორცის დამუშავების პროფესიულ სპეციფიკასა და შესაბამის ტექნოლოგიურ პროცესებს.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასის ჩატარების ფორმატი და პირობები
მასტერკლასი ჩატარდება პროფესიულ სამზარეულო სივრცეში. მას გაუძღვება საფრანგეთიდან მოწვეული პროფესიონალი ყასაბი რომენ ლებოფი, რომელსაც ასისტენტობას გაუწევენ ქართველი შეფ-მზარეულები.
მასტერკლასის ფარგლებში მონაწილეები გაეცნობიან ხორცის სხვადასხვა სახეობის დამუშავების პროცესს. პრაქტიკული ნაწილის განმავლობაში მათ შესაძლებლობა ექნებათ, პროფესიონალის ხელმძღვანელობით თავად მოახდინონ სხვადასხვა სახეობის ხორცის დამუშავება.

მნიშვნელოვანია: მასტერკლასში მონაწილეებმა თან უნდა იქონიონ საკუთარი სამუშაო დანები, რომლებიც პრაქტიკული საქმიანობისთვის დასჭირდებათ.
თითოეული სახეობის ხორცის დამუშავების პრაქტიკული დემონსტრაციის დასრულების შემდეგ, მონაწილეებს შესაძლებლობა ექნებათ, პროფესიონალ ყასაბს 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

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია
15:00 - 19:00 - მასტერკლასი „ხორცის დამუშავების ტექნიკა და პროფესიული ყასბობა“
19:00 - სერტიფიკატების გადაცემა, ვახშამი