

ხელვაჩაურის მზარეულთა ტრენინგი

12.06.2026 - 20.05.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტერიტორიის და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით ხელვაჩაურის მუნიციპალიტეტში არსებული განთავსების (სასტუმრო სახლები) და კვების ობიექტების მზარეულთა 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

დღე II - 13 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფრინველის დამუშავება და ფრინველის კერძის მომზადება

დღე III - 14 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- თევზეულის დამუშავება-მომზადება

დღე IV - 18 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ხორცეულის კერძების მომზადება

დღე V - 19 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ფხალეულისა და ბოსტნეულის კერძების მომზადება

დღე VI - 20 ივნისი, 2026 წელი

11:00 - 15:00 - ტრენინგის მიმდინარეობა

თემატიკა:

- ცომეულის მომზადება