



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Poznavanje vin

Opis delavnice:

Program je namenjen osebam, ki so oz. bodo zaposlene v strežbi v gostinskih obratih. Udeleženci bodo po zaključku usposabljanja poznali elemente in načine uspešne komunikacije z gosti in sodelavci, pozna osnove o vinu in žganih pijačah, pozna načine priporočanja vina, odpiranje in postrežbo vina, dekantiranje, uporabo kozarcev za različen tip vin ter pridobi znanje o degustaciji vin in žganih pijač.

Predavatelj:

Tomaž Leben na BIC Ljubljana vodi Center kulinarike in turizma KULT316, kjer z izkušnjami, ki jih je pridobil v hotelih v Sloveniji in tujini, predaja svoje znanje študentom gostinstva in turizma. Študentom je mentor pri njihovem praktičnem usposabljanju. Skrbi tudi za organizacijski in prodajni del KULT316. Je sommelier 3. stopnje.

Termin:

Dve srečanja po 5 šolskih ur:

- 17. 4. 2023 (med 15. in 19. uro) in
- 18. 4. 2023 (med 15. in 19. uro=

Delavnica bo potekala v Centru kulinarike in turizma KULT316, Prušnikova ulica 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

Cena:

Cena v € brez DDV		
najmanj 10 oseb	najmanj 12 oseb	najmanj 15 oseb
150	140	125

Prijavite se na e-mail naslov rebeka.mezan@tgzs.si, s pripisom naslova delavnice.

Zadnji rok za prijave je 10 dni pred začetkom posameznega izobraževanja, ko je potrebno na TGZS poslati tudi potrdilo o plačilu.

Številka transakcijskega računa za plačila: Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana, SI56 0310 0100 2578 617.

V primeru zanimanja za izobraževalni program za večje število oseb v istem podjetju je možna izvedba v prostorih vašega podjetja.



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA