



Энотрия школа вина

Научно-методический центр «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова
299 000, Россия, Севастополь, ул. Героев Севастополя, 7, Лабораторный корпус, ауд. 105-107
Телефон: +7 (962) 007 42 43; www.winelab.ru, www.nashevino.ru

Третья группа сомелье в Севастополе начинает занятия 2 октября 2017 года

Научно-методический центр «Лаборатория вина» - WineLab при Севастопольском филиале МГУ им. М.В. Ломоносова продолжает и развивает совместный образовательный проект со Школой вина «Энотрия». Курс обучения займет 12 недель, 58 учебных дней, 307 ак. часов и дополнительные 24 часа внеаудиторной работы. Занятия пройдут со 2 октября по 21 декабря 2017 г. Это уникальная возможность для жителей Южного Федерального Округа получить в своем регионе знания столичного уровня.

«Энотрия» это:

- единственная Школа вина в России, обучающая по стандартам Российской ассоциации сомелье (РАС) и Международной ассоциации сомелье (ASI);
- 17 лет истории, одна из старейших школ сомелье в Восточной Европе;
- более 5000 выпускников, работающих в ресторанах, винных барах, виноторговых компаниях 30 стран мира;
- сертифицированные преподаватели, имеющие не менее 10 лет опыта;
- международные учебные программы, грамотно адаптированные под российский винный рынок;
- филиалы в Москве и Санкт-Петербурге;
- трудоустройство выпускников на лучших предприятиях отрасли;
- выпускники принимаются в члены Российской ассоциации сомелье – самой влиятельной и крупной на постсоветском пространстве.



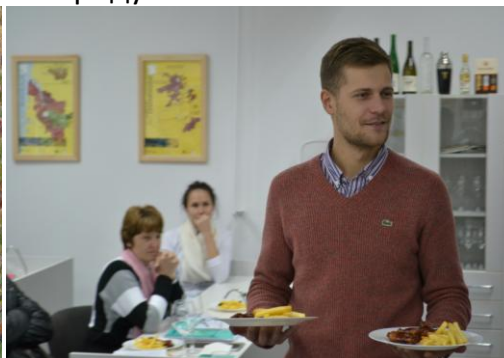


ЭНОТРИЯ школа вина

Научно-методический центр «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова
299 000, Россия, Севастополь, ул. Героев Севастополя, 7, Лабораторный корпус, ауд. 105-107
Телефон: +7 (962) 007 42 43; www.winelab.ru, www.nashevino.ru

Севастопольский образовательный проект «Лаборатории Вина» и «Энотрии» делает уникальные предложения, дополнительно повышающие высокие стандарты Школы:

- с нами работают ведущие преподаватели московской и петербургской «Энотрии» - Анатолий Корнеев, Дмитрий Ковалев, Вероника Денисова, Роман Сосновский, Надежда Косенко, а также ведущие эксперты отрасли Павел Швец, Николай Скиба, Андрус Юцис, Алена Дыяк и др.;
- авторский курс органолептики Мишеля Гарнеро – одного из самых опытных экспертов-сомелье Франции;
- учебная программа практически полностью соответствует программам московского и Санкт-Петербургского филиалов;
- дополнительный модуль в учебной программе: лекции и практические занятия на виноградниках и винодельнях Севастополя и Крыма по технологиям современного виноделия и виноградарства;
- дополнительный модуль в учебной программе: расширенный курс российского виноделия (5 занятий), дающий широкое представление о бурно развивающейся отрасли;
- дополнительный модуль в учебной программе: гастрономические уроки по сочетанию вин с блюдами европейской, паназиатской, черноморской кухонь, которые проводит преподаватель «Лаборатории вина» Николай Скиба;
- участие в уборке урожая на ведущих предприятиях Крыма и Севастополя;
- создание собственного вина Sébastopol Nouveau совместно с лучшими виноделами Севастополя к выпускному и к новогоднему столу;
- занятия по пивоварению и приготовлению сидра с практикой, дегустация крымского крафтового пива;
- посещение устрично-мидийной фермы, дегустации крымского оливкового масла, сыров и других уникальных продуктов.





ЭНОТРИЯ | школа
вина

Научно-методический центр «Лаборатория вина» при Севастопольском филиале МГУ им. Ломоносова
299 000, Россия, Севастополь, ул. Героев Севастополя, 7, Лабораторный корпус, ауд. 105-107
Телефон: +7 (962) 007 42 43; www.winelab.ru, www.nashevino.ru

Стоимость обучения на 15% дешевле, чем в Московском и Санкт-Петербургском филиалах «Энотрии». Она составляет:

- **100 000** рублей при разовой предоплате до 1.09.2017;
- **110 000** рублей при оплате до начала обучения 1.10.2017
- **120 000** рублей при оплате в рассрочку до конца обучения.

В стоимость входят:

- ежедневные занятия 5 дней в неделю с 10.00 до 14.00;
- ежедневные дегустации лучших зарубежных и российских вин;
- трансферы на виноградники и винодельни Севастополя и Крыма;
- участие в гастрономических практикумах, дегустация блюд;
- учебные пособия и рабочие тетради.

Дополнительные расходы:

- билеты: перелет Москва-Симферополь от 2500 р.;
- проживание (аренда 1-ком. квартиры в центре Севастополя от 22 000 р/мес)

Учащиеся предоставляют:

- копии дипломов о высшем или среднем специальном образовании (если имеются);
- копию паспорта (стр. 2,3 + прописка);
- 2 фото 3*4;
- анкету учащегося (заполняется на месте).

Занятия будут проходить в оснащённом по всем правилам и стандартам ASI учебном дегустационном классе по ул. Героев Севастополя, 7, Лабораторный корпус Филиала МГУ в г. Севастополе, ауд. 105.

Контакты:

+7 978 894 70 30 Анастасия Бурдинская, администратор WineLab

winelab.msu@gmail.com www.enotria.ru www.wine-lab.ru

С уважением,

Директор НМЦ "Лаборатория вина"

Ковалёв (Федосов) Д.Ю.