

VINSKA ŠKOLA



OD GROŽĐA DO VINA, TURIZMA,
BIZNISA I HEDONIZMA



RICO
TRAINING CENTRE



**Specijalni i jedinstveni programi obuka RICO VINSKE ŠKOLE
pružaju objedinjeno znanje i veštine:**



Ljubitelj vina



Hedonista



Menadžer u turizmu



Turistički vodič



Somelijer



Senzorni ocenjivač kvaliteta vina



RICO
TRAINING CENTRE



RICO VINSKA ŠKOLA
VAŠ PRAVI VODIČ KROZ SVET VINA



Ljubitelji VINA,
Otkrijte sa nama sve tajne puta
od grožđa do vina,
od vina
do zadovoljnog gosta!



RICO
TRAINING CENTRE



RICO VINSKA ŠKOLA USPEŠNO OTVORENA POČETKOM SEPTEMBRA 2023. GODINE

Menadžer međunarodnog marketinga i trgovine g. Miša Ćirić sa upravom RICO TRAINING CENTRA u saradnji sa eminentnim stručnjacima, Prof.dr Slobodanom Jovićem, Menadžerom sektora hrane i pića Slavkom Bjekovićem je 09. septembra 2023. svečano otvorio RICO VINSKU ŠKOLU u prostorijama Centra, Javno priznatog organizatora obrazovanja odraslih. Verifikovan je PLAN I PROGRAM ZA VINSKU ŠKOLU:

- Istorija vinogradarstva i vinarstva
- Definicija vina i važni pojmovi
- Tehnologija vina
- Ravnoteža ukusa vina, postojanost arome
- Vinski sortiment
- Servis vina
- Kombinovanje vina i hrane
- Vinski turizam.



RICO
TRAINING CENTRE



UČITI O VINU I PITI VINO U ISTO VREME

Vodimo vas u reprezentativnu vinariju na ceo dan, gde ćete u društvu odabranih somelijera, enologa, agronoma slušati stručna predavanja i zanimljive vinske priče!

Kako je divno učiti o VINU i piti VINO u isto vreme!

Obukom su organizovani i obezbeđeni:

- Teorijska nastava
- Praktična nastava i vežbe
- Stručna literatura
- Ispit po odslušanom programu
- Sertifikat za uspešno položen ispit.



RICO
TRAINING CENTRE



KOME JE VINSKA ŠKOLA NAMENJENA?

- **LJUBITELJIMA VINA I HEDONISTIMA** - koji žele da uživaju u vinu ali i da nauče i saznaju više o vinogradu, grožđu, da se upoznaju sa jezikom vina koji je jednostavan, ali ga retko ko poznaje
- **TURISTIČKIM I UGOSTITELJSKIM RADNICIMA**
- **VINARIJAMA, PODRUMIMA PIĆA, VINOTEKAMA**
- **MENADŽERIMA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**
- **TURISTIČKIM VODIČIMA**
- **BUDUĆIM SOMELIJERIMA**
- **OCENJIVAČIMA KVALITETA VINA**
- **i svima koji žele da otvore vrata za nova znanja i iskustva.**

Obrazovanje kadrova za sve poslove u vinarstvu se organizuje stepen po stepen, kako bi svako ko je zainteresovan mogao na tom putu da otkrije u čemu se najviše pronalazi i do kog nivoa želi da napreduje.



RICO
TRAINING CENTRE

Eminentni predavači RICO VINSKE ŠKOLE



Aleksandar Petrović



Slobodan Jović



Vladan Nikolić



Predrag Vukosavljević



Dragan Brenjo



Miša Ćirić



Nikolina Živković



Slavko Bjeković

NAŠI PREDAVAČI SU PROFESORI, EMINENTNI STRUČNJACI, ENOLOZI, SOMELIJERI, VRSNI POZNAVAOCI VINA SA VIŠEDECENIJSKIM ZNANJEM I ISKUSTVOM:

Prof.dr Aleksandar Petrović, predsednik državne komisije za ocenjivanje kvaliteta vina Ministarstva poljoprivrede R. Srbije, vanredni profesor Beogradskog Univerziteta Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu

Prof.dr Slobodan Jović, šef katedre za enologiju Beogradskog Univerziteta Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu, višedecenijski profesor, član brojnih komisija u Srbiji i širom sveta za ocenjivanje kvaliteta vina, maestro poezije uz gitaru

Dipl.inž. Vladan Nikolić, enolog domaćih i inovinarija, stručni konsultant vinarije "Aleksandrović" i vinarije iz Krasnodara, jedan od zaslužnih što je Rusija po prvi put osvojila zlatnu medalju na prestižnom festivalu "Mundus vini"

Prof.dr Predrag Vukosavljević, redovni profesor na katedri za tehnologiju konzervisanja i vrenja, tehnologiju jakih alkoholnih pića, voćne rakije Beogradskog Univerziteta Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu

Doc.dr Dragan Brenjo, šef odsjeka za sertifikaciju i označavanje hrane Agencije za bezbjednost hrane BiH, član komisije za ocenjivanje kvaliteta vina

Menadžer međunarodnog marketinga i trgovine Miša Ćirić, marketinško-poslovni promoter vina i vinskog turizma Srbije i širom sveta, voditelj brojnih sajмова, festivala, vinsko-turističkih manifestacija, Vitez vina Srbije, ekonomsko-trgovinski predstavnik privrede i turizma Srbije u SAD, Kanadi, NR Kini i našoj dijaspori širom Evrope i sveta

Dr Nikolina Živković, naučni saradnik, član državne komisije za ocenjivanje kvaliteta vina Ministarstva poljoprivrede R. Srbije

Menadžer sektora hrane i pića Slavko Bjeković, "HORECA" menadžer sa ogromnim iskustvom u velikim hotelsko-ugostiteljskim sistemima u domenu služenja hrane i pića, član Asocijacije somelijera Srbije.



OTKRIJTE DODATNE POTENCIJALE KROZ VINSKU ŠKOLU KAO MENADŽER U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU!

VINSKA ŠKOLA je riznica znanja koja ima za cilj da menadžer obogati znanje o filozofiji vina kroz vekove, razvoju vinarstva u Srbiji, ali i Italiji, Francuskoj, Španiji, vinskom rečniku, vinskom turizmu.



RICO
TRAINING CENTRE



VINSKA ŠKOLA OBUČAVA I PRIPREMA TURISTIČKE VODIČE ZA POLAGANJE STRUČNOG ISPITA

Turistički vodiči kroz VINSKU ŠKOLU proširuju postojeća
znanja o istoriji i razvoju vinarstva,
vinskoj kulturi, tržištu vina i vinskom turizmu.
Kvalitetna priprema za polaganje stručnog ispita!



RICO
TRAINING CENTRE

RICO VINSKA ŠKOLA

Specijalni i jedinstveni
PROGRAMI OBUKA



POSTANITE SOMELIJER,
EKSPERT ZA VINA!

Somelijer je zaštitni znak restorana, odgovoran da gosti
budu uvek zadovoljni i da se iznova vraćaju.
Naučite tajne spoja hedonizma i biznisa!



RICO
TRAINING CENTRE

SOMELIJER - OBUČENI VINSKI PROFESIONALAC

Somelijer je obučeni vinski profesionalac koji ima zadatak da kreira vinske karte, daje adekvatne preporuke vina uz odgovarajuće jelo, obučava osoblje restorana.

Velika imena vinske scene će vas naučiti kako se pravilno drži vino u ruci i na kojoj temperaturi da bi sačuvalo dragocena svojstva i prvobitnu postojanost, kako su hrana i vino savršen par, kako da vino bude i hrana i lek! Imate jedinstvenu priliku da naučite sve: od osnovnih vinskih pojmova do marketinških strategija, odnosa prema turistima, ujedno kupcima vinskog proizvoda.

UPUTSTVA ZA ULAZAK U VINSKI BIZNIS

Sa znanjem i veštinama koje usvajate, bićete edukovani za samostalno istraživanje u pogledu stila vina, dobićete zlata vredna uputstva za ulazak u vinski biznis. Na taj način postajete član užeg kruga profesionalaca, koji nastavlja dalje da gradi karijeru.

ZVANJE SOMELIJERA STIČETE ZA SAMO 3 MESECA

Program Obuke za somelijere u RICO VINSKOJ ŠKOLI je kreiran po najvišim standardima struke.

Od potpunog početnika za samo 3 meseca intenzivne obuke, nakon položenog ispita dobijate **SERTIFIKAT ZA SOMELIJERA!**

KO SVE MOŽE DA SE PRIJAVI ZA OBUKU?

Obuka je namenjena budućim i sadašnjim somelijerima, ugostiteljskim radnicima, turističkim vodičima, vinskim trgovcima, studentima kako iz Srbije, tako i regiona.

Somelijer je istovremeno:
visokoprofesionalni prodavac,
degustator i ocenjivač kvaliteta vina,
glavni menadžer i domaćin restorana.



RICO
TRAINING CENTRE

OPŠTA OBUKA OSNOVNOG NIVOA ZA SENZORNE OCENJIVAČE VINA

Program opšte obuke za senzorne ocenjivače kvaliteta vina je sastavni deo vinske škole. Realizuje se kroz teorijsku i praktičnu nastavu, po programu koji je predvideo Pravilnik o postupku i metodama senzornog ocenjivanja vina, načinu obuke i provere stručne osposobljenosti senzornih ocenjivača R. Srbije.

Tematske oblasti obuhvaćene obukom:

- Osnovni pojmovi
- Karakter vina, nedostaci, mane i kvarenja vina
- Vinski rečnik za opisivanje senzornih karakteristika vina
- Uslovi za senzorno ocenjivanje kvaliteta vina
- Tehnike ocenjivanja vina
- Zakonska uređenost.

KOME JE NAMENJEN PROGRAM?

Svi zainteresovani za program ocenjivača kvaliteta vina bez prethodnog predznanja, mogu da se prijave za obuku, bilo da su iz Srbije ili regiona.

Svaki učesnik po završetku obuke i položenom ispitu, dobija **POTVRDU O ZAVRŠENOJ OBUCI OSNOVNOG NIVOA ZA SENZORNE OCENJIVAČE VINA.**

ZNANJE NAŠE ŠKOLE VINA JE KARTA ZA CEO SVET

Sa stečenim znanjem kroz obuke za somelijere i ocenjivače kvaliteta vina, možete da radite kako na domaćem tako i na inotržištu.

Znanje naše škole vina vam otvara mnoga vrata jer je
KARTA ZA CEO SVET!



RICO
TRAINING CENTRE



RICO VINSKA ŠKOLA - uručenje SERTIFIKATA



Uživanje uz



VINO I GITARU!

RICO
TRAINING CENTRE



Vinarija "Eden" Arandjelovac, album septembar 2023.

PRETOČITE STRAST PREMA VINU U USPEŠNU KARIJERU!

Budite među onima koji su već uspeli,
a počeli su baš kao i vi,
sa ČAŠOM VINA U RUCI NA OBUČI!

RICO TRAINING CENTRE, Regionalni centar za
edukaciju, istraživanje i razvoj **VAS POZIVA** da
nam se pridružite u VINSKOJ ŠKOLI!

PRIJAVA putem linka:

<https://ricocentre.com/prijava-za-vinsku-skolu-obuku-za-somelijera/>



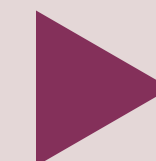
381 65 8530 523, 381 65 2549 448



info@ricocentre.com



www.ricocentre.com



**MAŁA ŠKOLA,, OD GROŹDA DO VINA,
TURIZMA, BIZNISA I HEDONIZMA"**
RICO TRAINING CENTRE
Beograd @RTCINSTA



RICO

TRAINING CENTRE

JPOA · CENTAR ZA OBRAZOVANJE