

Savoir Vivre



Warszawa, 2008 r.

Niniejsza oferta przedstawia propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Jesteśmy gotowi również do rozmów prowadzących do uszczegółowienia niniejszej oferty.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Łukasz Sosiński
info@pickandtaste.pl
kom. 22 855 55 55

Savoir Vivre

Savoir Vivre to sztuka nie tylko przydatna w życiu codziennym, ale również podczas firmowych lunchów czy eleganckich kolacji. Wiedza o tym jak odpowiednio odnaleźć się w danej sytuacji, może okazać się kluczowa dla odniesienia pożądanых korzyści ze spotkania. Savoir Vivre to nie tylko odpowiedni stroju, kolejność i sposób przywitania, ale również umiejętność wyboru odpowiedniego szkła do degustowanego trunku, znajomość powszechnie występujących połączeń kulinarnych czy też umiejętność dobrania stosownego podarunku.

Szkolenie to obejmuje podstawowe aspekty savoir vivre'u oraz najważniejsze informacje na temat szlachećnych trunków. Uczestnicy otrzymują wiele interesujących rad na temat odpowiedniego zachowania, etykiety czy doboru wina lub innych trunków do potraw. Całość szkolenia poprowadzona jest w interesującej i zabawnej formie, tak aby połączyć przydatną wiedzę z miłą formą spędzenia wolnego czasu.

Nasze szkolenie skupia się przede wszystkim na aspektach odpowiedniego zachowania przy stole, oraz podczas oficjalnych spotkań. Z oczywistych względów najwięcej czasu poświęcamy tematyce kulinarnych i alkoholu. Tematy te najbliższe naszemu sercu zawierają niezliczoną ilość zawłoć oraz kwestii spornych. Odpowiednie dobranie menu oraz trunku jest sztuką trudną, ale opanowanie jej nawet w stopniu podstawowym pozwala czuć się swobodniej na najbardziej dystyngowanych przyjęciach. W dzisiejszych czasach coraz rzadziej wystarcza wiedza o podstawowych zasadach łączenia potraw z trunkami. Coraz częściej zmuszeni jesteśmy do odpowiedzi na pytanie, czym jest *aperitif* i *digestive*, jaki alkohol najlepiej sprawdza się w obu przypadkach, czy whisky pijemy z lodem czy wodą oraz w jakich okolicznościach wypada palić cygara? Na te oraz wiele innych pytań uzyskają Państwo odpowiedzi podczas organizowanego przez firmę Pick and Taste szkolenia.

Podczas trwania całego kursu uczestnicy będą mieli okazję degustować omawiane trunki, aby w największym stopniu przybliżyć poruszaną w danej chwili tematykę. Każdy z uczestników skosztuje najwyższej jakości wina, whisky, cognac, brandy, wódki, oraz będzie miał okazję zapalić najlepsze ręcznie robione cygaro. Szkolenie z savoir vivre'u to idealny sposób na zintegrowanie grupy, zdobycie przydatnych w życiu codziennym informacji oraz przyjemne i pożyteczne spędzenie popołudnia lub wieczoru.

O Firmie



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachetnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.