



**esneki**  
Zentroa Leartiker

Formazioa  
2025



**2025**  
**AZAROAK**  
**17-19**

**MONS**  
**ESPERIENTZIA**  
**GAZTEN AFINAZIOAN**



[msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)



+34 946 169 167



[www.esnekizentroa.eus](http://www.esnekizentroa.eus)

### “MONS ESPERIENTZIA” gazten afinazioan

**MONS FORMATION (Saint Haon le Châtel, Frantzia) enpresaren instalazioetara bisita. Monsek gaztak afinatzeko eta merkaturatzeko duen lanerako modua bertatik bertara ikusteko eta bizitzeko.**

#### NORI ZUZENDUTA

Aurretiko esperientzia duten gaztandegiak eta gaztan espezializatutako dendak.

#### HELBURUAK

- Gazten afinazioaren oinarriak menperatzea
- Afinazioan esperientzia praktikoa garatzea
- Ekoizpen eta ontze inguruneak ezagutzea
- Analisi sentsoeraleko trebetasunak garatzea
- Gaztaren balio-katea aztertzea

#### PROGRAMA

- Gazten afinazioaren oinarriak
- Ontze guneetako ingurumen baldintzak
- Afinazio teknikak
- Gazten maneilua ontze eta merkaturatze faseetan
- Gazta erretiluak, dastatze tailerrak. Analisi sentsoeraleko praktikak.
- Bisita teknikoak (koba, tunela, gaztandegiak eta denda espezializatuak)

#### ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak
- Tailer praktikokoak: afinazio praktikak MONSen instalazioetan eta analisi sentsoeraleko saioak



**Iraupena:**

3 egun



**Irakaslea:**

Laurent MONS

Itzulpengintza eta laguntza **Malen Sarasuaren** eskutik (Leartiker Esneki Zentroko arduraduna)



**Matrikula:**

1.800€\*

\*Prezioan ez daude bidaiako gastuak barne.

\* Elkarreentzako bazkideentzat %15eko deskontua.



**Plazak**

6



**Datak**

Azaroak 17 - 19