



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



Felhívás! Sajtbíráloi tanfolyam indul!

A képzést a Magyar Sajtgyártók Egyesülete indítja a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara és Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács támogatásával.

A sajtbíráló képzés elsősorban a sajt világában jártas, sajtkülföldi versenyeken bírálói vágyóknak ajánlott. Az Egyesület által szervezett sajtbírálatok megalapozott szakmai színvonalának kialakítása és folyamatos fejlesztése érdekében szeretnénk egy megfelelő ismeretekkel rendelkező sajtbírálóit köré. Az ebben részt vevő sajtbírálok képzését az egyesület kiemelt feladatának tekinti. Ezzel egyidejűleg szeretnénk a magyar gasztronómiai élet szereplőjének számára is lehetőséget teremteni arra, hogy sajtszakmai kérdésekben, a termelőktől független szakmai segítséget kaphassanak. Ennek érdekében az egyesület által vizsgáztatott sajtbírák névjegyzékét megküldjük a Pannon Gasztronómiai Akadémiának, a Magyar Bocuse D'or Akadémiának és a Magyar Gasztronómiai Egyesületnek, illetve igény esetén más gasztronómiával, vendéglátással foglalkozó szervezeteknek.

A kiválasztás szempontjai:

A jelentkezési sorrend és szakmai háttér alapján, 2×12 főt tudunk kiválasztani, akik részt vehetnek a tanfolyamon. Túljelentkezés esetén, újabb képzés indítása várható.

A tanfolyam díja: Bruttó: 300.000 Ft.

Minden felvételt nyert hallgatónak lehetősége van arra, hogy a Magyar Sajtgyártók Egyesületével **tanulmányi szerződés** kössön, mely arra kötelezi a hallgatót, hogy minden előadáson részt vegyen, sikeres záróvizsgát tegyen, és vállalja a Sajtustrán való sajtbírálatot, 3 éven keresztül. A szerződés aláírásával, a tandíj fizetés alól **mentesül** a hallgató.

Helyszín: Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Oktatóközpont Dunaharaszti, Boróka utca 3.

Oktatás időpontjai és tematikája 6 alkalommal, 2019. március 22. – június 30-ig. Az előadások 2 hetes ciklusokban lesznek. Párhuzamosan két csoport indul, 2×12 fővel. Egy előadás 6 óra.

1) A sajtgyártás alapvető ismeretei, technológia, sajttípusok és jellemzőik.

Sajtminták kóstolása.

- 2019. március 22. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. március 23. 08:00-14:00 („B” csoport)

2) A magyar sajtgyártás története, magyar sajtok, kötetlen kóstolás 3 magyar kisüzemi készítő bevonásával. Sajtminták kóstolása.

- 2019. március 29. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. március 30. 08:00-14:00 („B” csoport)

3) A sajtok, tejtermékek érzékszervi bírálatának terminológiája, referenciaminták, aromakerek, alapvető érzékszervi képességek, érzékenységvizsgálatok. Sajtminták kóstolása.

- 2019. április 26. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. április 27. 08:00-14:00 („B” csoport)

4) **A világ sajtjai, egyes sajtípusok kiemelkedő sajtjai, azok jellemzői kóstolással, „aranyminták” (golden standard) kóstolása**

- 2019. május 17. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. május 18. 08:00-14:00 („B” csoport)

5) **Sajthibák és sajtbetegségek. Sajtminták kóstolása.**

- 2019. május 31. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. június 01. 08:00-14:00 („B” csoport)

6) **A sajt kóstolás és bírálat módszertana. Sajtminták kóstolása**

- 2019. június 14. 14:00-18:00 („A” csoport)
- 2019. június 15. 08:00-14:00 („B” csoport)

7) **Vizsga**

A tanfolyam zárása, értékelése: Vizsgára csak az mehet, aki hiánytalanul részt vett a képzés tanóráin. Sikeres vizsgáról oklevelet kapnak, miszerint vizsgázott sajtbírálok.

További információkért érdeklődni, Pozsa Panni, telefonon 06/20 4545 857 vagy e-mailben: pozsapanni@gmail.com

Jelentkezés a REGISZTRÁCIÓ kitöltésével lehetséges!

Sajtra fel!

Pozsa Panni
Magyar Sajtészítők Egyesülete

