



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA



Felhívás! Sajtbírálni tanfolyam indul!

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

A sajtbírálni képzés elsősorban a sajt világában jártas, sajtversenyeken bíráltni vágyóknak ajánlott. Az Egyesület által szervezett sajtbírálni megalapozott szakmai színvonalának kialakítása és folyamatos fejlesztése érdekében szeretnénk egy megfelelő ismeretekkel rendelkező sajtbírálni kört. Az ebben részt vevő sajtbírálni képzését az egyesület kiemelt feladatának tekinti. Ezzel egyidejűleg szeretnénk a magyar gasztronómiai élet szereplőjé számára is lehetőséget teremteni arra, hogy sajt-szakmai kérdésekben, a termelőktől független szakmai segítséget kaphassanak. Ennek érdekében az egyesület által vizsgáztatott sajtbírálni 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 Sajt készítőik Egyesületével **tanulmányi szerződés** kössön, mely arra kötelezi a hallgatót, hogy minden előadáson részt vegyen, sikeres záróvizsgát tegyen, és vállalja a Sajtustrán való sajtbírálni, 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 sajt készítés alapvető ismeretei, technológia, sajt típusok 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 sajt készítés 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 bírálniának 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 Sajt készítőik Egyesülete

