www.palinkamesterkepzes.hu

Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó
szakirányú továbbképzési szak

Budapesti Corvinus Egyetem
Élelmiszertudományi Kar

Képzésünk az országban elsőként kínál felsőfokú, munka mellett elvégezhető, **diplomával elismert oktatást a pálinkás szakemberek és a pálinkakészítés iránt érdeklődők részére**. A képzés összeállításánál a piac által elvárt ismereteket, illetve az elmélet és gyakorlat összhangját tartottuk szem előtt, amely alapján a hallgatók elláthatják a **pálinkakészítő üzemek szakmai és vezetői feladatait**, vagy akár **saját pálinkafőzdét** menedzselhetnek. **A képzés természetesen nyitva áll azok számára is, akik eddig csak fogyasztóként barátkoztak nemzeti italunkkal, a pálinkával.** Úgy gondoljuk, hogy ami a skótok és az írek számára a whisky, vagy a franciák számára a cognac, az nekünk, magyaroknak a pálinka. A pálinka, amely kizárólag magyar gyümölcsből készíthető, színezékektől, aromáktól – és minden más adalékanyagtól – mentes tiszta párlat, amelynek éppen úgy ezer arca van, mint hazánknak. Ez annak köszönhető, hogy a pálinka igazi kézműves termék, amelyben ugyanúgy tükröződik a pálinkamester hozzáértése, személyisége, de még a hangulata is, mint ahogy az alapanyag minősége, kezelése és a pálinkakészítés technológiai jellemzői. Mindezt szerencsére a fogyasztók is felismerték, így elmondhatjuk, hogy a pálinkafőzés, mint mesterség, igazi reneszánszát éli.

A képzésről

A képzés **levelező tagozaton** folyik és **4 félévből áll.** A képzés által érintett legfontosabb területek kiterjednek a pálinkakészítés technológiájára, műveleteire és berendezéseire, a pálinkaminőség-vizsgálatra és minősítésre (bírálatra), a nyersanyagismeretre, a különleges párlatok készítésére, a pálinkakultúrára, pálinkamarketingre és szakjogi, vállalkozási, pénzügyi, illetve kereskedelmi ismeretekre. A képzés résztvevői az **Élelmiszertudományi Kar kitűnően felszerelt laborjában** és **saját pálinka-tanüzemében** mélyíthetik el készségszinten az elméletben megtanultakat. Emellett minden oktatási félévben **tanulmányi túrára** indulunk, amelynek keretében megismerkedünk egy-egy országrész nevezetes főzdéivel és elismert szakembereivel.
A képzés díja az első három félévben 235.000 Ft, a 4. félév pedig térítésmentes. A képzés díja magában foglalja a műszerek, berendezések, illetve a felhasznált nyersanyagok, segédanyagok, valamint a tanulmányi utak költségeit is.

Jelentkezés

Jelentkezni postai vagy elektronikus úton lehet. Részletes információk a **www.palinkamesterkepzes.hu** honlapon találhatók. Jelentkezési határidő: **2012. augusztus 31.**

Kapcsolat: Dr. Kasza Gyula, egyetemi adjunktus (e-mailcím: gyula.kasza@uni-corvinus.hu, telefonszám: 06-20/4548-418)