



QUINTESSSENCE COMPETITION VIII. pálinka- és párlatértékelő 80 órás tréningorozata

Onga, 2021. szeptember - november

2021. szeptember 24-én indult az Ongai Kulturális Egyesület QUINTESSSENCE COMPETITION VIII. Pálinka- és párlatértékelő 80 órás tréningorozata.

Helyszín: Görgey Artúr Általános Iskola és AMI 3. sz. épületének média terme (3562 Onga, Görgey u. 2.)

A képzések időpontjai és tematikája:

1. nap: szeptember 24. (Előadó: Takács László)
- 2–3 nap: október 1–2. (Előadó: Takács László)
- 4–5. nap: október 8–9. (Előadó: Vértes Tibor)
- 6–7 nap: október 15–16. (Előadó: Lovassy György)
- 8–9. nap: november 5–6 (Előadó: Takács László és/vagy Lovassy György)
10. nap - vizsga nap: november 12-én.

Tematika

1. Az érzékszervi bírálat alapjai, a pálinka bírálati rendszer felépítése filozófiája, párlathibák elméleti ismertetése: jellegük, keletkezésük (esetleges kiküszöbölésük), ismertető jegyeik. „Hibák” azonosítása, illatolása, almák, körték
2. Vilmoskörték, birsek, vadalmák, vadkörték, naspolyák
3. bogysók, erdei és vadontermők
4. kajszik, őszibarackok
5. „életstílus párlatok” - gin, bitters, grappa, rum, vodka, whisky, likőr stb.
6. cseresznyék, meggyek, egyéb csonthéjasok
7. szilvák, érlelt párlatok
8. szőlők, törkölyök, borpárlatok, seprők
9. vegyes pálinkák, egyéb gyümölcsök, egzotikus gyümölcs és zöldség párlatok
10. vizsga

Az egyes napok forgatókönyve

Péntekenként (kivéve október 1-én, akkor 13.00 órától 19.30-ig):

08.30 – 09. 00: érkezés, adminisztráció

09.00 – 10.30: tréning 1.

10.30 –10.45: szünet

10.45 - 12.15: tréning 2.

12.15 – 12.30 szünet

12.30 – 14.00: tréning 3.

14.00 – 15.00: *ebédszünet*

15.00 – 16.30 tréning 4.

Szombatonként:

08.00 – 09. 30: tréning 1.

09.30 – 09.45: szünet

09.45 – 11.15: tréning 2.



11.15 – 11.30: szünet
11.30 – 13.00: tréning 3.
13.00 – 13.30: *ebédszünet*
13.30 – 15.00: tréning 4.

Az egyes kurzus napokat levezeti:

- Lovassy György, okleveles élelmiszeripari mérnök, nemzetközi pálinkabíráló, több pálinkaverseny versenyzigazgatója
- Takács László, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyzigazgatója, a Nemzeti Pálinkakiválóság Program szakmai igazgatója, pálinkabíráló
- Vértés Tibor az Agárdi Pálinkafőzde Kft. tulajdonos-főzőmestere, nemzetközi pálinkabíráló

A résztvevők száma és a részvételi díj:

A tréningorozaton résztvevők száma: max. 24 fő.

Részvételi díj: 180 000 Ft (2250 Ft/óra). A tanfolyamon csak az vehet részt, aki legkésőbb 2021. szeptember 22-éig a kérésre előzetesen kiállított számla alapján a teljes összeget átutalja a következő bankszámlaszámra:

- Ongai Kulturális Egyesület: 54500198-10000719

A képzési díjról cégeknek is elszámolható (oktatásról szóló) számlát állítunk ki. (A számlát adó egyesület AAM-es.) A számla kiállításához a jelentkezéskor automatikusan kérjük megadni e-mailen, hogy az pontosan kinek a nevére és címére szóljon, és cég esetén kérjük hozzá a cég adószámát is.

Az érdeklődők várható nagyobb számára tekintettel és a korábbi tapasztalataink alapján a képzést csak az kezheti meg, aki a képzés teljes költségét a megadott határidőig rendezte. Aki ezt elmulasztja, az sajnos a tréningeken nem vehet részt, a lefoglalt helyét más személlyel töltjük fel!

A 24 fős létszámot a képzési díj beérkezése sorrendjében töltjük fel! Nem áll módunkban a létszámot tovább növelni, második csoportot indítani!

Szállás lehetőség:

- a.) Miskolcon, egyedileg intézve (10 km Ongától) vagy a szomszédos települések vendégházaiban
- b.) az egyesület vendégházában (2 x 2 ágyas szoba, 4500 Ft/fő/éj, max. 5 fő)

Egyéb információk:

- A képzéssorozaton való részvételtől kiállított tanúsítványt sikeres vizsga után csak az kaphat, aki minimum 7 alkalommal (7 teljes nap) részt vett a képzésen (ebbe a vizsga napja nem számít bele, az a 8. kötelező képzési nap).
- A képzéshez a szervezők minden képzési napon ebédet biztosítanak (a részvételi díj annak költségét tartalmazza).
- A vizsgán 80%-ot elérő személyek bekerülnek a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny bővebb értékelő-zsűri keretébe

Onga, 2021. 09. 08.

Üdvözlettel:

Takács László

További információ: 70-313-3216 takacslaszlo.onga@gmail.com