



QUINTESSENCE COMPETITION IX. 80 órás pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréningorozat

(Főbb altéma: fajtatiszta pálinkák és párlatok sajátosságai)

Onga, 2022. április - június

2022. április 22-én indult a QUINTESSENCE COMPETITION IX. 80 órás Pálinka- és párlatértékelő/bíráló 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: április 22. péntek (Előadó: Takács László)
Téma: A pálinka érzékszervi bírálatának alapjai, bírálati rendszerek (20 és 100 pontos) felépítése, párlathibák, keletkezésük (esetleges kiküszöbölésük), ismertető jegyeik, „hibák” azonosítása, illatolása. Fajtatiszta körték, Vilmoskörték, vadkörték
2. nap: április 23. szombat (Előadó: Takács László)
Téma: Fajtatiszta cseresznyék, meggyek
3. nap: április 29. péntek (Előadó: Takács László)
Téma: Bogyósok, erdei és vadontermők 1.
4. nap: április 30. szombat (Előadó: Takács László)
Téma: Bogyósok, erdei és vadontermők 2.
5. nap: május 06. péntek (Előadó: Lovassy György)
Téma: Fajtatiszta kajszik, őszibarackok
6. nap: május 07. szombat (Előadó: Takács László)
Téma: Vegyes pálinkák, egyéb gyümölcsök, egzotikus gyümölcs és zöldség párlatok
7. nap: május 20. péntek (Előadó: Lovassy György)
Téma: Borpárlatok, seprők, „életstílus párlatok” (gin, bitters, grappa, rum, vodka, whisky, likőr stb.), ágyas pálinkák
8. nap: május 21. szombat (Előadó: Lovassy György és/vagy Takács László)
Téma: Fajtatiszta szőlők, törkölyök
9. nap: június 03. péntek (Előadó: Vértes Tibor)
Téma: Fajtatiszta almák, naspolyák, birsek,
10. nap: június 04. szombat (Előadó: Vértes Tibor)
Téma: Fajtatiszta szilvák, érlelt párlatok
11. nap - vizsganap: június 10. péntek

(Az előadók és a tematika tervezett sorrendje olykor változhat)

Az egyes napok forgatókönyve

Péntekenként

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 versenyzőigazgatója
- Takács László, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyzőigazgatója, 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 tréning sorozaton résztvevők száma: max. 24 fő.

Részvételi díj: 192 000 Ft (2400 Ft/óra). A tanfolyamon csak az vehet részt, aki legkésőbb 2022. április 18-áig 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 kezdheti 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:

Miskolcon, egyedileg intézve (10 km Ongától) vagy a szomszédos települések vendégházaiban (Kérésre a szállás kiválasztásban és adott esetben a péntek esti és szombat reggeli személyszállításban segítséget nyújtunk!)

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).
- 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, 2022. március 25.

Üdvözlettel:

Takács László

További információ:

+36-70-313-3216

takacslaszlo.onga@gmail.com