

Magiszter Menedzser Kft.

Gyümölcspálinka-gyártó

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2018-01-12
Ütemezés:	2 hetente
Időtartam:	3 hónap / 240 óra
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	kéthetente péntek délután, szombat, vasárnap
Oktatás díja egy összegben:	140 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	35 000 Ft

Összefoglaló

E-000196/2014/A003; OKJ: 31 541 04

Kereskedelmi - és hobbi szinten is az az alapvető cél, hogy minőségi gyümölcsből minőségi pálinkát készítsünk. A Gyümölcspálinka-gyártó képzés a tanfolyamon résztvevőnek megadja mindazt az információt és gyakorlatot, ami a minőségi cefre- és pálinka készítéshez szükséges. Fontos ismeret, az aktuális jövedéki törvényben való naprakészség.

Gyümölcspálinka-gyártó szakképesítés előnyei

Annak aki otthonfőzés keretében magánfőzőként kívánja előállítani a gyümölcspárlatot:

- Széleskörű ismeretet ad a párlatkészítéshez szükséges alapanyagfajtákról, annak feldolgozásához szükséges eszközeiről,
- A lepárlással kapcsolatos technológia gyakorlati alkalmazását bemutatja és elmélyíti,
- Az alapanyag (cefre) készítés során és a lepárlással kapcsolatos hibák megelőzéséhez, az esetlegesen nem vagy nehezebben fogyasztható párlat élvezeti fogyasztásához szükséges ismeretek ad,
- Az előállítás, tárolás, fogyasztás, versenyeztetés során felmerülő technikai kérdések megoldásához szükséges jogszabályi tudnivalókról gyakorlati útmutatót ad.

Annak aki bérfőzetőként kívánja előállítani a gyümölcspárlatot:

- Kibővített ismereteket ad az alkalmazott alapfajtákról a feldolgozásukhoz szükséges eszközökről és azok gyakorlati alkalmazásairól,
- A gyümölcspárlat előállítása során használt berendezésekre vonatkozóan iránymutatást ad az előállítható párlatokra jellemző érzékszervi mutatóiról,
- Az előállított gyümölcspárlatok fogyasztásához, tárolásához, értékesítéséhez, versenyen való megjelenéséhez szükséges jogszabályi előírásokat átadja,

Magiszter Menedzser Kft.

Gyümölcspálinka-gyártó

- Az esetlegesen jogkövető magatartás elmulasztásához kapcsolódó szankciókat ismerteti, annak enyhítéséhez iránymutatást ad,

Annak aki szeszfőzdében lakossági bérfőzés keretében vagy kereskedelmi főzési módban kívánja a gyümölcspárlat, pálinka előállítását végezni:

- A gyümölcspálinka előállításához szükséges, illetve lehetséges alapanyagokra vonatkozó ismeretek széles skáláját tárja a hallgató elé,
- A gyümölcspárlat előállítása során használt berendezések működését feltárja, a lepárlás menetének folyamatára vonatkozó ismereteket működés közben, gyakorlati úton adja át.
- Az alapanyag készítés, a lepárlás során felmerülő lehetséges, vagy esetlegesen megtörtént cefrézési - lepárlási pálinka hibákra vonatkozóan ismereteket ad át, azok megszüntetését, vagy enyhítését megmutatja,
- Az előállított gyümölcspárlat / pálinka fogyasztásához, tárolásához, értékesítéséhez, a versenyeken való megjelenéshez kapcsolódó ismereteket hasznosítható formában adja a hallgatók kezébe,
- Az előállítás, értékesítés során felmerülő jogszabályi előírások betartásához gyakorlati ismereteket ad, az adófizetés, ellenőrzés előnyeit - hátrányait érthető módon ismerteti a leendő szakemberekkel.
- A gyümölcspárlat előállítási tevékenység megkezdéséhez és folytatásához elengedhetetlenül szükséges képesítést ad.

Jövedéki szakterülettel kapcsolatos jogszabályi változások

Bérfőzéssel kapcsolatosan

- A bérfőzetővel kapcsolatos meghatározás
- A bérfőzető által előállított gyümölcspárlat adófizetési eljárása
- A bérfőzést végző szeszfőzde adófizetéssel kapcsolatos eljárási rend
- A bérfőzést végző szeszfőzde által megállapított jövedéki adó kezelésével kapcsolatos előírások

A magánfőzéssel kapcsolatosan

- A magánfőzésben történő előállításra vonatkozó szabályozás
- A magánfőzésben történő előállításra vonatkozó adózási rendjére vonatkozó előírások
- A magánfőzésben előállított párlatok versenyen történő megjelenésére vonatkozó szabályozás
- A magánfőzésben történő előállításra vonatkozó előírások megsértéséhez kapcsolódó szankcionálási rendre vonatkozó szabályozás

Magiszter Menedzser Kft.

Gyümölcspálinka-gyártó

A képzés célja

A Gyümölcspálinka-gyártó feladata a gyümölcspálinka-gyártás technológiájának (gyümölcs és borgazdasági alapanyagok átvétele, cefrekészítés, erjesztés, lepárlás, finomítás, érlelés, tárolás, palackozás) szakszerű, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények, valamint a jövedéki törvény előírásainak maradéktalan betartása mellett.

A képzés moduljai / tantárgyai

- 10897-16 - Gyümölcspálinka-gyártás és jövedéki szabályozás
- 10890-16 - Élelmiszeripari vállalkozások működtetése
- 11610-16 - Jövedéki ismeretek

A képzés elvégzésével az alábbi feladatokat láthatja el

- gyümölcs- és borgazdasági alapanyagok átvételét és minősítését
- a cukortartalom, borok alkoholtartalmának meghatározását
- az alapanyagok előkészítését
- cefrészési eljárások elvégzését
- alkoholos erjedés mechanizmusok ellenőrzését, irányított erjesztés vezetését
- kierjedt cefre tárolását, védelmének biztosítását
- lepárlási műveletek végzését, a főző-, finomító üstök üzemeltetését
- mérőműszerek, biztonságtechnikai berendezések kezelését
- érlelés végzését, ellenőrzését
- derítést, szűrést, szeszfok beállítást, palackozást
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok elvégzését
- gyümölcspálinka és borpárlatok ellenőrzését és minősítését
- technológiai berendezések, beállítását üzemeltetését
- gépeket, berendezések tisztítását, CIP rendszer üzemeltetését
- pálinkafőzde víz- és energia-gazdálkodásának megszervezését
- melléktermékek, hulladékok kezelését
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait, a jövedéki törvény előírásainak betartását

A képzés elvégzésével az alábbi munkakörök tölthetők be

- Pálinkafőző
- Szeszfőző
- Szeszfőző mester
- Cefrésző
- Italgyártó gép kezelője
- Szeszdesztilláló

Magiszter Menedzser Kft.

Gyümölcspálinka-gyártó

- Szeszerjesztő
- Töltőgépkészítő

A vizsgára bocsátás feltételei

- Valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele (ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető)
- A hiányzás mértéke nem lépte át a megengedett mértéket
- A felnőttképzési szerződés pontjai hiánytalanul teljesültek

A képzési díj és befizetése

Képzési díj befizetése egy összegben:

Tanfolyami díj	Vizsgadíj	Összesen	Határidő
140 000 Ft	35 000 Ft	175 000 Ft	beiratkozáskor

Képzési díj befizetése részletekben:

Részlet	Határidő	Összeg
1. részlet	beiratkozáskor	58 000 Ft
2. részlet	2017.10.10.	58 000 Ft
3. részlet	2017.11.10.	59 000 Ft

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

Beiratkozás

Beiratkozáshoz kérjük töltse ki az online jelentkezési lapot. A képzés indulása előtt felvesszük Önnel a kapcsolatot. Amennyiben további információra lenne szüksége, hívjon minket a 30/940-8179-es telefonszámon.

A minimális tanfolyami létszám: 15 fő (a képző értesítést küld a jelentkezők számára a tanfolyam megkezdése előtt)

Magiszter Menedzser Kft.

Gyümölcspálinka-gyártó

A képzésre történő személyes beiratkozás időpontja és helye:

A beiratkozás a Magiszter Menedzser Kft irodájában hétköznap 8:00 és 18:00 óra között történik, kérjük keresse Piros Mártát (Tel: 30/9408-179), van lehetőség további napokon egyéni beiratkozásra.

A képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettség:

Nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség, vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet 3. mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Kérjük az alábbiakat szíveskedjen magával hozni a beiratkozáshoz:

minimum 8 évfolyam iskolai végzettséget igazoló dokumentum
személyi igazolvány, lakcímkártya
TAJ kártya
adóigazolvány

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:

A képzés megkezdésének feltétele, egészségügyi / pályaalkalmasságot igazoló Foglalkozás-egészségügyi szakellátó hely által kiállított eredeti orvosi igazolás megléte. Az igazolást az első óralátogatás előtt szükséges elkészíteni.

Ajánljuk figyelmébe az alábbi Foglalkozás-egészségügyi szolgálatot:

[Link a weboldalra](#)

A képzési díj és befizetése:

A befizetés lehetséges banki átutalással, Erste bankban a Magiszter Menedzser Kft. bankszámlájára (Erste Bank Zrt. 11991212-06379159-10000018) történő befizetéssel, készpénzes befizetéssel a Magiszter Menedzser Kft. irodájában, bankkártyás befizetéssel az online hallgatói fiókból.

Ügyintéző neve: Dr. Piros Márta Anna

Telefonszáma: 30/940-8179

Letöltések

[Szakmai és vizsgakövetelmények](#)

Ügyfélszolgálatunk elérhetőségei

Tel: 06-1-322-3062, 06-30-940-8179

e-mail: info@gazda.hu