

Magiszter Menedzser Kft.

Sajtkészítő

Tanfolyami összefoglaló

Tervezett kezdés:	2017-10-14 becsatlakozási lehetőség
Ütemezés:	Változó (órarend szerint)
Időtartam:	4 hónap / 320 óra
Helyszín:	Budapest
Tanfolyami napok:	péntek és szombat, esetenként további hétköznap (sajtmanufaktúrák megtekintése) és vasárnap órarend szerint
Oktatás díja egy összegben:	150 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	0 Ft/hó
Vizsgadíj egy összegben:	35 000 Ft
Részletfizetés vizsgadíjjal:	részletező a tájékoztatóban

Összefoglaló

E-000196/2014/A004; OKJ: 31 541 07

Egyre többen keresik a Sajtkészítő képzést. Az érdeklődők között vannak akik most szeretnének az életmódjukon változtatni, ezért a sajtkészítést is szeretnék megoldani gazdaságukban, vagy háztartásukban. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások pl. Sajtkészítő, Tejipari gép kezelője, Sajtdaráló, Sajtkezelő, Sajtdaraboló.

A képzés célja

A Sajtkészítő feladata a különböző típusú sajtok (friss, érlelt), valamint a túró technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai követelmények maradéktalan betartásával.

A képzés egyedi erőssége, a Magiszter Menedzser Kft. a képzésben résztvevőknek 5 kistermelői / őstermelői sajtkészítő helyet (sajtmanufaktúrát) mutat be. Ismertetjük a vállalkozások indulását, működésük technológiáját, a sajtkészítők sikereit, eredményeit. Gyakorlatot biztosít tejfeldolgozó üzemben.

Interjú a Hatos csatornán a Magiszternél végzett résztvevőkkel

A képzés moduljai / tantárgyai

- 10898-16 - Sajt- és túrógyártás
- 10890-16 - Élelmiszeripari vállalkozások működtetése

Magiszter Menedzser Kft.

Sajtkészítő

A képzés elvégzése után az alábbi feladatokat láthatja el

- az alapanyagok (különböző állatfajok teje) átvételét, minősítését, tisztítását, kezelését, minőség ellenőrzését, tárolását, előkészítését
- különböző típusú kultúrák, oltók és egyéb adalék- és ízesítő anyagok alkalmazását
- natúr és ízesített friss sajtok készítését, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- érlelt (lágú, félkemény, kemény) sajtok készítését, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- túró gyártását, különböző állatfajok tejének felhasználásával
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatok végzését, a kész sajtok ellenőrzését és minősítését
- sajtféleségek darabolását, szeletelését, csomagolását, túró adagolását, csomagolását
- technológiai berendezések, gépek beállítását, üzemeltetését, tisztítását, CIP rendszer működtetését
- vállalkozás indítását, működtetését, termékek értékesítését

A képzés elvégzésével az alábbi munkakörök tölthetők be

- gomolyaalapanyag-készítő
- fehérsajtkészítő
- keménysajt-készítő
- lágúsajt-kezelő
- ömlesztettsajt-főző
- sajtdaráló
- sajterlelő
- sajtkészítő
- sajtkeszelő
- sajtpréselő
- sajtdaraboló
- tejipari gép kezelője

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	Vizgadíj	Összesen	Határidő
----------------	----------	----------	----------

Magiszter Menedzser Kft.

Sajtkészítő

150 000 Ft 35 000 Ft 185 000 Ft beiratkozáskor

Képzési díj befizetése részletekben:

Részlet	Határidő	Összeg
1. részlet	beiratkozáskor	60 000 Ft
2. részlet	2017.10.10.	60 000 Ft
3. részlet	2017.11.10.	65 000 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.

Beiratkozozás

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)

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-

Magiszter Menedzser Kft.

Sajtkészítő

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