

**HALADÓ AKKREDITÁLT BORISMERETI (Sommelier) KÉPZÉS INDUL
A STEX KÁVÉHÁZ PINCÉJÉBEN. 1085. BP. JÓZSEF KRT 55-57**

Corvinus Egyetem védnökségével.

AKTUÁLIS IDŐPONTRÓL ÉRDEKLŐDJÖN

AZ OKTATÁS SZERVEZŐJÉNÉL TOP DRINK 2000 KFT. DEÁK JÓZSEF
MOBIL: 06/30-241-1206 FAX: 06/28-447-285 E-mail: deakj@freemail.hu
Web.oldal: www.gastroguru.hu

II. MODUL TEMATIKA



1. BORKÓSTOLÁS HALADÓ SZINTEN
előadó: Kovács Antal (háromszoros sommelier bajnok)
2. A BOROK ÉRZÉKSZERVI VIZSGÁLATA, BÍRÁLATI RENDSZEREK.
előadó: Nyitrai Dr Sárdy Diana (Corvinus Egyetem)
3. A TERMŐTÁJ, SZŐLŐFAJTA ÉS SPECIÁLIS TECHNOLÓGIA MEGJELENÉSE A BORBAN
előadó: Dr Pásti György (Corvinus Egyetem)
4. HAZAI ÉS NEMZETKÖZI BORPIAC A VILÁG FONTOSABB BORTERMELŐ ORSZÁGAI
előadó: Horváth Csaba (Hegyközségek Nemzeti Tanácsa)
5. A SZÉNSAVAS BOROK BÍRÁLATA / TÖRLEY GYÁR /
előadó: Bálint Árpád (Törley Kft.)
6. A VILÁG KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ BORAI. KÉSZÍTÉSÜK, BÍRÁLATUK.
előadó: Mészáros László (Tokaj Disznókő)
7. ÉTEL ÉS BOR HARMÓNIA HALADÓ SZINTEN.
előadó: Kovács Antal (háromszoros sommelier bajnok)
8. PÁRLATISMERET, PÁLINKÁK BÍRÁLATA.
előadó: Panyik Gáborné dr. (Corvinus Egyetem)
9. A SÖR KÉSZÍTÉSE, TIPUSAI, ÉS SZERVÍROZÁSÁNAK TECHNIKÁI.
előadó: Pere József (Dréher Sörgyár sörcsapoló tréner)
10. VIZSGA. /VAK KÓSTOLÁS, AJÁNLÁS ÉTELSORHOZ, PÁRLAT FELISMERÉS, SÖR TESZTLAP

**AZ ELŐADÁSOK IDŐTARTAMA MINDEN KEDDEN 18. 00-TÓL KB. 3 ÓRA
ELMÉLET, KÓSTOLÁS ÉS BÍRÁLAT.**

**A KÉPZÉS ÁRA: BRUTTÓ 90. 000.- FT. AZ ÁR NEM TARTALMAZZA A
KÉTNYELVŰ ELISMERŐ OKLEVELET ÉS A VIZSGA DÍJÁT MELY 6000,-FT/FŐ.
ÁTUTALÁSSAL TÖRTÉNŐ FIZETÉS: AXA BANK 17000019-11391186-00000000**

Felnőttképzési Intézmény nyilvántartási száma: 00710-2008
A képzés akkreditációs száma: PL-3259