



QUINTESSENCE COMPETITION
X. 90 órás pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréningorozat
(A fajtatiszta pálinkák és párlatok érzékszervi sajátosságai)

Onga, 2023. március - június

2023. március 24-én indul a QUINTESSENCE COMPETITION X. 90 órás Pálinka- és párlatértékelő/bíráló tréningorozata. *(A korábbi évek tréningjétől eltérően 10 órával növeltük a képzés össz. óraszámát.)*

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

A képzések időpontjai és tematikája:

március 24-25.

április 14-15.

április 28-29.

május 12-13.

június 2-3.

1. nap: március 24. péntek (Előadó: Lovassy György)

Téma: Fajta tiszta almák, vadalmák, naspolyák

2. nap: március 25. szombat (Előadó: Takács László)

Téma: A pálinka érzékszervi bírálatának alapjai, bírálati rendszerek felépítése, párlathibák, keletkezésük, ismertető jegyeik, „hibák” azonosítása. Fajtatiszta körték, Vilmoskörték, vadkörték

3. nap: április 14. péntek (Előadó: Nyilasi Béla)

Téma: Fajtatiszta szőlők, törkölyök

4. nap: április 15. szombat (Előadó: Takács László)

Téma: Bogyósok, erdei és vadontermők 1.

5. nap: április 28. péntek (Előadó: Lovassy György)

Téma: Borpárlatok, seprők, „életstílus párlatok” (gin, bitters, grappa, rum, vodka, whisky, likőr stb.)

6. nap: április 29. szombat (Előadó: Takács László)

Téma: Bogyósok, erdei és vadontermők 2.

7. nap: május 12. péntek (Előadó: Vértes Tibor)

Téma: Fajtatiszta szilvák

8. nap: május 13. szombat (Előadó: Takács László)

Téma: Fajtatiszta kajszik, őszibarackok



9. nap: június 02. péntek (Előadó: Takács László)

Téma: Fajta tiszta cseresznyék, meggyek, birsek

10. nap: június 03. szombat (Előadó: Takács László)

Téma: Egzotikus gyümölcs és zöldség/egyéb párlatok, vegyes pálinkák

Vizsga: június 03. szombat du.

(Az előadók és a tematika tervezett sorrendje 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.

16.30 – 16.45 szünet

16.45 – 18.15 tréning 5.

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.

A tréning előadói, oktatói:

- Nyilasi Béla, a Mámor Pálinkaház főzdemestere, pálinkabíró

- Lovassy György, okleveles élelmiszeripari mérnök, nemzetközi pálinkabíró, számos pálinkaverseny versenyigazgatója

- Takács László, a Quintessence Pálinka- és Párlatverseny versenyigazgatója, a Nemzeti Pálinkakiválóság Program szakmai igazgatója, pálinkabíró

- Vértés Tibor az Agárdi Pálinkafőzde Kft. tulajdonos-főzdemestere, nemzetközi pálinkabíró

A résztvevők száma és a részvételi díj:

A tréning sorozaton résztvevők száma: max. 20 fő. A tréning létszámát a befizetett képzési díj sorrendjében töltjük fel.

Részvételi díj: 200 000 Ft (2222 Ft/óra). A tanfolyamon csak az vehet részt, aki legkésőbb 2023. március 12-éig 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.

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

Szállás lehetőség:

Miskolcon (10 km Ongától), egyedileg intézve vagy a szomszédos települések vendégházaiban.

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, 2023. február 20.

Üdvözlettel:



Takács László

Quintessence Pálinkaverseny versenyigazgatója

További információ:

+36-70-313-3216

takacslaszlo.onga@gmail.com