

Kézműves élelmiszerkészítő szakmai képzés. Államilag elismert szakképesítés !

A TANFOLYAM ÉS A VIZSGA IS DÍJMENTES!

Hagyomány, tudás, vállalkozás – építse jövőjét kézműves élelmiszerekkel!

Meghirdetjük a 07214010 számú Kézműves élelmiszerkészítő államilag elismert szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzésre való jelentkezést.

A képzés helye: Győr-Moson-Sopron megye. Várható kezdés: 2026. szeptember vége

A képzés olyan korszerű elméleti és gyakorlati tudást biztosít, amelynek segítségével a résztvevők képesek lesznek hagyományos, kézműves technológiával kiváló minőségű élelmiszereket előállítani, biztonságosan forgalmazni és értékesíteni. A megszerzett szakképesítés országosan elismert, és lehetőséget biztosít saját vállalkozás indítására vagy meglévő tevékenység magasabb szakmai színvonalú végzésére.

Miért érdemes ezt a képzést választani? Képzésünk nem csupán a képesítő vizsgára készít fel. A szakmai követelmények teljesítésén túl kiemelt hangsúlyt fektetünk arra, hogy résztvevőink megismerjék a falusi vendégasztal működtetésének feltételeit, a lakásétterem létrehozásának és üzemeltetésének lehetőségeit, a kézműves termékek biztonságos előállítását, a jogszabályi megfelelést, az értékesítés és vállalkozás alapjait. Ezáltal a képzés kiváló lehetőség mindazok számára, akik saját termékeikkel szeretnék megjelenni a piacon, vagy vendéglátó tevékenységüket szeretnék fejleszteni.

A képzés során megszerezhető ismeretek A programkövetelmény alapján a hallgatók többek között elsajátítják:

- Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás: előkészítés, tartósítás, savanyítás, termékbiztonság
- Tejfeldolgozás: tej alapú italok, joghurt, kefir, túró, sajt készítése
- Sütőipari termékek: búzakenyér, péksütemények, pogácsa, házi tészta, mézeskalács készítése
- Húsfeldolgozás: húsrészek feldolgozása, kolbász, hurka, tepertő, sózott és abált szalonna készítése
- Értékesítés és vállalkozás: A résztvevők megismerik a termékek jelölésére vonatkozó szabályokat, az élelmiszer-higiéniát, a nyomonkövetési dokumentáció vezetését, a vállalkozási formákat, árképzést, költségszámítást, fogyasztóvédelmi előírásokat, elektronikus ügyintézés és adminisztrációt.

Plusz tudás, amelyet máshol ritkán kap meg! Képzésünk egyik legnagyobb előnye, hogy a hivatalos programkövetelményen túl gyakorlati segítséget nyújtunk azoknak is, akik falusi vendégasztalt szeretnének működtetni, lakáséttermet kívánnak létrehozni, saját gazdaságukban előállított termékeiket szeretnék értékesíteni, őstermelőként vagy kistermelőként kívánnak fejlődni.

A résztvevők valós példákon keresztül ismerkednek meg a működtetés gyakorlati kérdéseivel, az engedélyezési folyamatokkal, a higiéniai előírásokkal, a vendégfogadás szabályaival és a marketing alapjaival.

Kinek ajánljuk? A képzés ideális őstermelőknek, kistermelőknek, családi gazdaságoknak, falusi turizmusban dolgozóknak, vendéglátóknak, kézműves termékeket készítőknak, pályamódosítókna, valamint mindazoknak, akik szeretnék saját vállalkozást indítani.

A képzés bemeneti feltételei A képzés megkezdéséhez szükséges alapfokú iskolai végzettség, egészségügyi alkalmasság. Szakmai előképzettség nem szükséges.

A képzés időtartama 300 óra (plusz a falusi vendégasztal és lakásétterem nyitása ismeretek fakultatív képzés)

Képesítő vizsga: A képzés sikeres befejezését követően **díjmentesen képesítő vizsga** tehető.

A vizsga két részből áll:

Írásbeli vizsga Témakörei: élelmiszer-előállítás jogszabályai higiénia minőségbiztosítás nyomonkövethetőség jelölési előírások munkavédelem

Időtartama: 120 perc A teljes vizsga 20%-át teszi ki.

Projektvizsga: A vizsgázó kézműves eljárással készít el egy terméket az alábbi területek valamelyikéről: zöldség- és gyümölcsfeldolgozás, tejtermék-előállítás, házi tészta, kenyér vagy péksütemény, húskészítmények

Időtartama: 300 perc A teljes vizsga 80%-át adja.

Miért van szükség erre a képzésre? A programkövetelmény kiemeli, hogy Magyarországon közel 70 000 kézműves élelmiszer-előállító működik, és a biztonságos, jogszerű termék-előállításához elengedhetetlen a megfelelő szakmai felkészültség. A képzés célja, hogy a résztvevők magas szintű szakmai kompetenciákat szerezzenek, és felelősen, a vonatkozó jogszabályoknak megfelelően végezzék tevékenységüket.

A jelentkezés: a Jelentkezési lap kitöltésével történik. (a képzés megfelelő létszámú jelentkező esetén indul)

A jelentkezési laphoz kérjük csatolni a legmagasabb iskolai végzettséget igazoló bizonyítvány másolatát.

Jelentkezési lapját és a mellékletet a következő e-mail címre küldheti:

szalai@vendeglostmester.hu

Várjuk jelentkezését!

Szerezzen államilag elismert szakképesítést, sajátítsa el a hagyományos kézműves élelmiszer-előállítás korszerű módszereit, és építsen biztos alapokat saját vállalkozásához vagy vendéglátó tevékenységéhez!