

Főbb tudnivalók a képzésről:

A képzés időtartama:

2022.08.05-2023.05.28. között. Tanúsítvány kiállításának tervezett időpontja: 2023.06.15-ig.

A képzési díj:

- A képzés díja 460.000.-Ft/fő. Részletfizetés esetén kezdőrészlet: 230.000,- Ft.
- **A képzési díj nem tartalmazza** az elméleti és gyakorlati képzési helyekre történő utazás, szükség esetén a szállás és az étkezések költségét!
- A képzés indításának feltétele minimum 16 fő jelentkezése és a képzési díj/ díj részlet befizetése.
- A jelentkezést akkor tekintjük érvényesnek, ha a képzési díjat vagy részletet 2022.07.31.-ig befizeti/átutalja az intézmény számlájára. Továbbá a kötelezően csatolandó dokumentumok hiánytalanul feltöltésre kerülnek. A 2. részletet 2022.10.15.-ig kérjük átutalni.

Csoportlétszám:

- A minimális létszám (16 fő) elérése után a maximális létszám eléréséig fogadunk ebbe a képzési csoportba jelentkezőket a képzés indításáig.
- A képzés indítását követően nincs mód újabb résztvevőnek a becsatlakozására.

Korábbi szakirányú tanulmányok beszámítása:

- A beszámítási kérelmeket a jelentkezési felületen szükséges csatolni, melynek elbírálása 2022.07.25-ig megtörténik. Az eredményről értestjük a jelentkezőt. Amennyiben a beszámítási kérelmet és az azt igazoló dokumentumokat nem csatolja a jelentkezési felületen, úgy a későbbiekben nem áll módunkban elfogadni.

Kötelezően csatolandó dokumentumok:

1. A **motivációs levelet**,
2. a **végzettséget tanúsító és az**
3. **egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentumokat** szintén elektronikusan kell csatolni.

Az egészségügyi alkalmassággal kapcsolatos tudnivalók: Egészségügyi kiskönyv megléte, melyet a háziorvos tölt ki. Tüdőszűrő eredmény (a háziorvos adja a beutalót)

- A motivációs levél fejlécében, kérjük feltétlenül tüntesse fel az alábbi lehetőségek valamelyikét:
A.) alkalmazottként
B.) önálló vállalkozásban (EV, kistermelő, stb.)
C.) hobbiszinten kíván foglalkozni a későbbiekben tejfeldolgozással.

A fenti dokumentumok hiánya esetén a jelentkezés érvénytelen.

Egyéb elvárások:

- A résztvevőknek rendelkezniük kell:
 - elektronikus kapcsolattartási lehetőséggel,
 - taneszközökkel (A4 papírok, jegyzetfüzetek, íróeszközök, zsebszámológép).

Szakmai gyakorlatok helyszínei:

- **Kézműves sajtgyártás:** Bükki Sajtmanufaktúra, Mónosbél, Arany János u. 8, Képzési időpontok a képzési naptár szerint, 10*8 óra
- **Kisüzemi sajtgyártás,** Paraszt Sajt Farm, Dunaharaszti, 0187/203 hrsz. Képzési időpontok a képzési naptár szerint, 10*8 óra
- **Középüzemi sajtgyártás:** Csányi Tejüzem, Csány, Kossuth Lajos út 3., Képzési időpontok a képzési naptár szerint, 10*8 óra

Gyakorlati képzéshez szükséges felszerelés:

- **üzemi gyakorlat:** A gyakorlati napokra tiszta fehér öltözet, csúszásmentes cipő, póló, szakácsnadrág, fehér köpeny, esetleg akinek komoly tervei vannak a sajtgyártással, beszerezhet savkötényt, ami vízálló és szerencsésebb a munkavégzésnél. Ajánlott fejfedő (hajháló, sapka, baseball sapka), a szakállas - bajuszos - erősen borostás jelölteknek maszk,
- **laborgyakorlat:** a köpeny, ennek hiányában tiszta fehér ruha, vagy olyan ruha, amiért nem kár, ha vegyszer ömlik rá.

Az egri képzések pénteki napokon délelőtt 10 órakor, szombatonként 9 órakor kezdődnek.

Az üzemi gyakorlatok kezdési időpontjai, a gyakorlati helyszín munkarendjéhez igazodva kerülnek meghatározásra.