



# KÓD 5305

**ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT  
3 ÉVES SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS**

## **SZŐLÉSZ-BORÁSZ**

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A borászat Magyarországon az egyik legősibb és legjobban megbecsült tevékenység. A szőlész-borász ismeretei kiterjednek a szőlő termesztésére, művelésére, a szüretre, a szőlőfajták feldolgozására, a borkészítés műveleteire, és a bor értékesítésére. A jó minőségű bor előállítására nagyon összetett ismereteket igénylő munka. A borászatok Magyarországon sokszor családi környezetben működnek, ahol a szőlész-borász szakma tradíció. A jó szőlész-borász szakember tudása a borászatokban nagy kincs.

Ajánlott azoknak a fiataloknak a számára, akik érdeklődnek a szőlő termesztése, feldolgozása és a bor készítése iránt. Akik elköteleződnek a jó minőségű és méltán híres magyar borok készítése iránt.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Megbízhatóság, állóképesség, kezdeményezőképeség, színlátás, ízérzékelés.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi a szőlőtermesztés alapfázisait (metszés, zöldmunka, érés folyamatának ellenőrzése);
- előkészíti a szüretet;
- megszervezi a feldolgozást;
- elvégzi a bor erjesztését;
- az újbort kezeli, javítja, készre kezeli;
- palackoz;
- speciális borkészítményeket állít elő;
- laboratóriumi minőségbiztosítást végez;
- rendelkezik a szakmai feladatokhoz szükséges gépészeti ismeretekkel;
- elvégzi a szakmai adminisztrációt;
- rendelkezik a bor forgalmazásához, a borturizmushoz és a bormarketing végzéséhez szükséges alapismeretekkel;
- birtokában van egyéb italkészítési ismereteknek;
- ismeri a szőlő metszésének teljes technológiáját;
- elvégzi a termesztéshez szükséges laboratóriumi vizsgálatokat.

**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium  
3300 Eger Pozsonyi utca 4-6.**