



**Borturisztikai szakember,
sommelier
szakirányú továbbképzés**



A BOR NEM CSUPÁN ÉLVEZETI CIKK, hanem az egészséges táplálkozás része és szervesen beépült a magyar kultúrába, komoly történelmi hagyományokkal rendelkezik nemcsak a fogyasztás, hanem a termelés és a hozzá kapcsolódó vendéglátás is. Ugyanakkor nagy történelmi borvidégeinken (ezen belül az Egri és a Tokaj-Hegyaljai Borvidégeken) a kiváló termelők mellett kevés az értékesítésben, bel- és külkereskedelemben valamint a bormarketingben jártas szakember. Pedig az ágazatban komoly potenciál rejlik, sok kiaknázatlan lehetőséget rejtene a hazai és külföldi piacok.

E HIÁNYOSSÁG KEZELÉSÉRE, A BORVIDÉKEK VERSENYKÉPESSÉGE-NEK NÖVELTÉSE CÉLJÁBÓL indítjuk a bormarketinghez, borgasztrónóiahoz kapcsolódó szakirányú továbbképzéseinket, melyek során olyan komplex tudást nyújtunk, amelyben a hallgatók megismerhetik a bor sikeres kereskedelmének, a bor lehetséges marketing stratégiáinak módszereit és elkészítését, a bel- és külpiacon való hatékony megjelenés eszközeit, a bor korszerű gasztrónómiai alkalmazási lehetőségeit. Célunk, hogy olyan szakembereket képezzünk, akik hatékonyan meg tudják tervezni, szervezni és koordinálni egy adott borászat, szálloda vagy étterem borászati marketing, kereskedelmi, vendéglátói, értékesítési tevékenységét.





KIKNEK AJÁNLJUK KÉPZÉSEINKET?

- olyan jelenleg is a borászat, vendéglátás területén vállalkozást vezető, vagy dolgozó szakembereknek, akik felismerték, hogy a forgalom bővítéséhez, a versenyképesség fenntartásához vagy növeléséhez már elengedhetetlen a márkaépítéshez, a marketingstratégia tervezéséhez és megvalósításához, a korszerű gasztronómiához kapcsolódó tudás,

- szőlészetek, borászatok tulajdonosainak, akik saját vállalkozásuk sikerességét az értékesítés és marketingtevékenység korszerűsítése által szeretnék elérni,

- éttermek, szállodák alkalmazottainak, akik a magas színvonalú vendégkiszolgálás, ezáltal a vendégszám növelésének eszközeként tekintik a borgasztrónómiai tevékenységük szakszerű fejlesztését,

- olyan vállalkozóknak, akik kisvállalkozásukban maguk szeretnék lebonyolítani az értékesítés, vendéglátás és marketing tevékenységeket,

- olyan magánszemélyeknek, akik a borkereskedelem, borgasztrónómia, bormarketing területén szeretnének elhelyezkedni.

MIT NYÚJTUNK A HALLGATÓINKNAK?

- megismerik a hazai szőlőfajták és borvidékek sajátosságait,
- a borkóstolás technikáját, a szakszerű borkínálást és felszolgálat,
- a sommelier szakma legfőbb fogásait és eszközeit,
- a borkészlettel való gazdálkodást,
- a borok mellé ajánlható egyéb italokat és az ízben velük harmonizáló ételeket,
- képesek lesznek programkínálatot összeállítani, ennek költségtervét, forgatókönyvét elkészíteni,

- egy-egy bort önállóan jellemezni és értékelni; felismerni a borhibákat és a borbetegségeket,

- elhelyezni a magyar borokat más országok boraihoz viszonyítva, kiemelve a magyar borok erősségeit,

- alkalmasak lesznek egy-egy borvidéken megtalálható vagy kisebb családi, üzleti vállalkozás menedzselésére, üzleti terv készítésére, annak megvalósítására, borhoz kötődő rendezvények megtervezésére, megvalósítására,

- az üzemeltetést megelőző és a menedzselés során felmerülő kockázati tényezők felismerésére és kezelésére.

A JELENTKEZÉS FELTÉTELE:

A jelentkezőnek rendelkeznie kell bármely képzési területen felsőoktatási alapképzésben vagy mesterképzésben szerzett oklevéllel, illetve főiskolai vagy egyetemi oklevéllel.

A képzési idő: 2 félév.

Térítés mértéke: a 2015. februárban induló képzések esetén ingyenes.

Jelentkezési határidő: 2015. január 25.

A jelentkezés feltételeiről, a beküldendő dokumentumokról bővebben olvashat:
az intézmény hivatalos felvételi oldalán (felvi.ektf.hu).

További információ:

Wolfné Bata Beáta

Eger, Eszterházy tér 1. fsz. 131. szoba

Tel.: 36-520-400 31-79 mellék

E-mail: kepzes@ektf.hu

Fotók: Szántó György | Eszterházy Károly Főiskola, 2015©Minden jog fenntartva.