

Pivovarnické a sladovnické práce

7 víkendový běh od 13.5.2022, do 17.7.2022
Změna termínů vyhrazena.

Obecné:

Na základě akreditace: MSMT-28459/2019-1/304, platné od: 19.9.2019 do: 17.9.2022

Délka kurzu: 300 hodin (38 dní) a zkouška 20 hodin (teorie 120 hodin a praxe 180 hodin)

Cena : 50.000,- Kč (DPH 0%).

Zvýhodnění za včasné přihlášení a zaplacení **do 28.2.20201 sleva 15%** (cena 42.500,-) , **do 31.3.2022 sleva 10%** (cena 45.000,-)

Minimální počet účastníků: 5

Požadované vzdělání: Ukončené středoškolské vzdělání

Další předpoklady: platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství (Oboje je nutné doložit před nástupem na kurz)

Absolvent umí: Ovládat zařízení ve výrobě piva; Provádět odběry vzorků při výrobě piva a smyslové posuzování jejich jakosti; Volit technologické podmínky a parametry v pivovarnické výrobě; Seřizování, ošetřování a údržba pivovarských strojů a zařízení; Posuzování jakosti surovin a polotovarů pro výrobu piva; Obsluha zařízení na výrobu piva; Posuzování hodnot parametrů kvasného procesu v pivovarnické výrobě; Příprava surovin pro výrobu piva a sladu; Návrhy a sestavení receptur jednotlivých typů pív.

Absolvent zná: potravinářské suroviny k výrobě piva a jejich správné skladování; technologii výroby piva a sladu; potravinářskou chemii a její správné užívání; hygienu potravin, legislativu vztahující se k výrobě piva (včetně sestavení HACCP).

Víkendový běh				
Blok	1.	2.	3.	4.
pátek	15:00-16:30	16:45-18:15	18:30-20:00	20:15-21:45
sobota	11:00-12:30	13:00-14:30	14:45-16:15	16:30-18:00
neděle	11:00-12:30	13:00-14:30	14:45-16:15	16:30-18:00

Termíny:

1. Teoretická část (120 hodin - 15 dní á 8 hodin)

Teoretická část je společná pro všechny účastníky a je rozvržena tak, aby nezabrala příliš času v pracovním týdnu, tedy školení je každé cca 3 týdny o víkendu a to v pátek odpoledne, sobota a neděle den. Součástí teoretických bloků jsou: každodenní tematické degustace českých a zahraničních pív, kurz čepování piva, kurz sanitace výčepních zařízení, exkurze, degustační kurz vad piva, degustační kurz příchutí chmele, debaty s odborníky.

Blok I: 13. - 15. května 2022 Suroviny a varný proces

Blok II: 3. – 5. června 2022 Varný proces, kvašení, dokvášení

Blok III: 24. - 26. června 2022 Ostatní technologie, legislativa, laboratoř

Blok IV: bude upřesněno exkurze do humnové sladovny, minipivovaru a velkého průmyslového pivovaru (Staropramen Praha a Kounice sladovna a minipivovar)

- prohlídka pneumatické sladovny a malého průmyslového pivovaru (pivovar Nymburk a sladovna Nymburk)

- exkurze a den věnovaný českému ležáku v největším craftovém českém pivovaru Budvar

Blok IV: 15. – 17. července 2022 Degustační kurz, opakování, recepty

Povinná minimální účast na teoretickém i praktickém bloku je 80%. Absence musí být předem omluvená a konzultována s lektorem (samostatná příprava, individuální konzultace). Vzhledem k situaci okolo Covid 19 může dojít ke změně termínů, nebo část výuky být prováděna online.

2. Praktická část (180 hodin – 14 á 12 hodin a 2 á 6 hodin)

Praktická výuka probíhá v menších skupinkách účastníků, tak aby všichni měli možnost se jednotlivé činnosti opravdu vyzkoušet. Účastník má vlastní list, kde jsou průběžně zaznamenávány jednotlivé vyzkoušené aktivity. Termíny praktické části si studenti domlouvají individuálně s lektory, dle svých časových možností. Termíny jsou včetně víkendů a nočních směn.

Typ	Předmět	Hodin	Dní	Celkem	Účastníků
Praxe	Vaření	12	9	108	2-3 lidé, minimálně 3x sám
Praxe	Sanitace a stáčení sudů	12	2	24	maximálně 2 lidé
Praxe	Pivovarská laboratoř	6	1	6	Maximálně 3 lidé
Praxe	Hygiena provozu a sanitace varny	12	2	24	maximálně 2 lidé
Praxe	Sanitace stáčečky a stáčení lahví	12	1	12	maximálně 2 lidé
Praxe	Přetahování, studené chmelení, sanitace tanků	6	1	6	maximálně 2 lidé
CELKEM			15	180	

3. Zkoušky (4 hodiny teoretická, až 16 hodin praktická)

Teoretická zkouška: **17. července 2022**, test psanou formou.

Praktická zkouška: jednotlivé várečné dny v **4. července 2022 – 10. července 2022**, samostatné Vaření pod dohledem lektora (bodový systém, maximálně 16 hodin)