**Sajtóközlemény**

**Kiadja**: Budapesti Metropolitan Egyetem   
Budapest, 2019-07-25

**Már pálinka-turisztikát is tanulhatunk az egyetemen**

**Pálinka-turisztikai szakirányú továbbképzést indít a Budapesti Metropolitan Egyetem (METU). Az országban egyedülálló képzés felkészíti a résztvevőket arra, hogy – a borhoz hasonlóan – a magyar nemzeti ital, a pálinka is méltó rangot kapjon a gasztronómiai és turisztikai programok tervezésekor.**

Legyen szó ír whiskey-ről, német sörökről vagy kubai rumról, világszerte több helyen építenek turisztikai programokat egy-egy minőségi alkoholos italra. Magyarországon a pálinkaturizmusban is remek lehetőségek rejlenek, de ehhez a megfelelő minőségű pálinka mellett szükséges kialakítani a teljes élményláncra felfűzött vonzó turisztikai kínálatot az ital köré épített rendezvényekkel, megfelelő kiszolgálással és átgondolt kísérőprogramokkal.

Tavaly Magyarországon közel nyolcszáz bérfőzde és kereskedelmi pálinkafőzde működött. A magyar főzdék magas minőségű, kiváló termékeket állítanak elő, emellé azonban még hiányzik az a gasztroturisztikai tapasztalat, tudás és emberi erőforrás, amivel a pálinka, mint nemzeti ital a trendeket követő, az országmárkát erősítő, fenntartható és sikeres turisztikai termékké fejleszthető.

*„Folyamatosan figyeljük a munkaerőpiaci réseket, és ezekre reflektálva rugalmasan alakítjuk ki képzési kínálatunkat. A hazai pálinkaágazat régi igénye a megfelelő turisztikai szakembergárda, örülünk, hogy az egyetemen most alkalmunk nyílt megteremteni ehhez az oktatási hátteret* – mondta Bachmann Bálint, a Budapesti Metropolitan Egyetem rektora.

A METU képzése egyedülálló: pálinkára, mint turisztikai termékre specializált oktatás nincsen az országban. Az itt végző hallgatók többek közt turisztikai szervezeteknél, pálinkafőzdék marketingszakembereként, borászatoknál, bormarketinggel, borturizmussal foglalkozó szervezeteknél, borrérgiók szervezeteinél, szállodákban, éttermekben, országmárkával és hungarikumokkal foglalkozó szervezeteknél tudnak majd elhelyezkedni.

A szakirányú továbbképzés a turizmus és a vendéglátás alapjai mellett betekintést nyújt az ételek és italok párosításának ismereteibe, a pálinkabírálat alapjaiba. A résztvevők tanulnak a pálinka alapanyagairól, a gyümölcsökről, az előállítás módszereiről, a világ párlatairól, a pálinka történetéről, és megismerkednek a pálinka jogszabályi és intézményrendszerével, kereskedelmével is. Feltérképezik az ország gasztronómiai régióit, és így képesek lesznek a pálinkával kapcsolatos turisztikai termékfejlesztésre.

A képzés támogatója a Pálinka Nemzeti Tanács, illetve turisztikai szolgáltatóként a Budapesti Pálinka Múzeum, de hamarosan további neves szakmai szervezetek is csatlakoznak a már meglévő partnerekhez.

Az ősszel induló, egyéves szakirányú továbbképzés hallgatói a legjobb turisztikai és gasztronómai szakemberektől tanulhatnak. A szak elindítója Nagy Ildikó mestertanár, a protokoll szaktanácsadó-rendezvényszervező szakirányú továbbképzés vezetője. Menedzsere Ocsenás Katalin, az Agárdi Pálinkafőzde korábbi kommunikációs vezetője és marketing-szakembere, aki jelenleg egy kulturális központ igazgatójaként, fesztiválok szervezőjeként dolgozik a Velencei-tó kulturális és gasztroturizmusán.

**További információ:**Varga Dóra

+36 1 312 7289

+36 30 857-8179

[dvarga@noguchi.hu](mailto:dvarga@noguchi.hu)

***A Budapesti Metropolitan Egyetemről***

A Budapesti Metropolitan Egyetem (METU) Magyarország legnagyobb magánkézben lévő felsőoktatási intézménye. A METU-n 2 karon, 4 fő képzési területen folyik képzés: kommunikáció, üzlet, turizmus és művészet. A folyamatosan bővülő magyar és angol nyelvű kínálatban jelenleg 33 alapszak, 25 mesterszak, 20 szakirányú továbbképzés és 7 felsőoktatási szakképzés közül választhatnak az egyetem iránt érdeklődők. A Metropolitannek jelenleg közel 6000 hallgatója van, akik 2011-től már nemcsak a fővárosban, hanem Hódmezővásárhelyen is folytathatják tanulmányaikat. Az intézmény 2001 óta meghatározó és dinamikusan fejlődő szereplője a hazai felsőoktatásnak. Képességfejlesztő tréningrendszere egyedülálló. A METU jelenleg közel 200 külföldi intézménnyel tart fenn partnerkapcsolatot.