

Képzési lehetőség azok számára, akik Helyi Gasztronómiai Pontot (PGL) szeretnének létrehozni

A hegyvidéki gazdaságok támogatása érdekében a Nemzeti Hegyvidéki Ügynökség a következő időszakban képzéseket szervez azoknak a személyeknek, akik helyi gasztronómiai pontot (PGL) szeretnének létrehozni.

A képzések ingyenesek, a hegyvidék lakóinak szólnak, és minimum 10 hallgató kérésére kerülnek megrendezésre.

A 4 napos, összesen 24 órás képzés elvégzése után részvételi oklevelet kapnak, amit az Országos Cégbíróság szakmai képzést igazoló dokumentumként ismer el, és a Helyi Gasztronómiai Pont tevékenységének engedélyezési folyamata során bemutatatható.

A tanfolyamra való jelentkezéshez szükséges dokumentumok:

- a kérelmező személyi igazolványának másolata
- jelentkezési kérés;
- a kérelmező személyi lapja.

A típusnyomtatványok (jelentkezési kérés és személyi lap) itt tölthetők le: <http://azm.gov.ro/informatii-de-interes-public/formulare-tip-inscriere-cursuri-de-formare-profesionala/>.

További tájékoztatásért/segítségért érdeklődhetnek a Hargita Megyei Mezőgazdasági Igazgatóságnál, Szabadság tér, 5 sz., tel. 0266/371898, e-mail dadr.hr@madr.ro, kapcsolattartó: Zakariás Edit, zakarias.edit@dadrharghita.ro.



A Helyi Gasztronómiai Pontok olyan egységek, amelyeket a vidéki házak magánkonyhái képviselnek, ahol kulináris termékeket készítenek és szolgálnak fel, a területre jellemző receptek szerint, közvetlenül a fogyasztó, legfeljebb 12 fő számára.

A kulináris termékeket elsősorban a gazdaság elsődleges termeléséből származó nyersanyagokból, valamint helyi termelőktől vagy bejegyzett állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági létesítményektől lehet beszerezni.

A Helyi Gasztronómiai Pontoknál az ételt csak a tulajdonos, vagy annak családtagjai készíthetik el, akiknek egészségügyi állapotuk rendszeresen ellenőrizve kell legyen.

Az alapanyagként használt termékek csak saját gazdaságból származhatnak, illetve azokból az ellátó egységekből, amelyek megfelelnek az állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági feltételeknek.

Alapanyagként lehet használni a saját gazdaságban nevelt disznót és juhot, azzal a feltétellel, hogy azok be vannak jegyezve a törvénynek megfelelően, illetve az állatorvos megvizsgálta azt a levágás előtt és a vágás után elvégezték a megfelelő laborvizsgálatokat. Emellett használni lehet a saját gazdaságban nevelt szárnyasokat és nyúlféléket, illetve a tej- és tejtermékeket, tojásokat, halakat, mézet.

A Helyi Gasztronómiai Pont létrehozása összehangolható az agropanziók működésével, de szálláslehetőség nélkül is igényelhető az engedély!