



**Требования, предъявляемые к Кандидатам
в отраслевую Дегустационную комиссию
при Международном Исследовательском Центре «Пиво и напитки XXI век»**

В состав отраслевой Дегустационной комиссии могут входить:

- эксперты, специалисты контролирующих и общественных организаций
- сотрудники предприятий пивоваренной отрасли
- торговли и общественного питания

Дегустатор должен обладать:

- высокой индивидуальной органолептической чувствительностью и способностью улавливать различия в цвете, аромате и вкусе продукции
- знаниями мировых стилистических особенностей продукции
- знаниями дефектов вкуса и аромата продукции

Дегустатор должен пройти:

- общую и специальную подготовку, направленную на совершенствование чувствительности дегустатора в соответствии с ГОСТ ISO 5492-2014 и Аналитикой ЕВС (Analytica-EBC)

Дегустатор должен обладать независимостью от организаций и физических лиц, с которыми осуществляется его деятельность, основанной на отсутствии коммерческого и финансового интереса или другого давления.

Действующий сертификат компетентности эксперта-дегустатора пивоваренной продукции; опыт работы в составе дегустационных комиссий федерального, регионального, отраслевого уровней; опыт работы в жюри международных конкурсов – приветствуется.

Процедура отбора кандидатов в Дегустационную комиссию проходит в два этапа:

- 1. Анкетирование** - кандидат заполняет анкету, отвечая на вопросы (с приложением копий документов, подтверждающих компетенцию);
- 2. Тестирование** - кандидат должен быть протестирован в соответствии с ГОСТ ISO 5496-2014 и Аналитикой ЕВС (Analytica-EBC).

Международный
Исследовательский Центр
«Пиво и напитки XXI век»
127287 г. Москва, ул.Писцовая, 16, стр. 5
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



e-mail: beercenter@gmail.com
www.beercenter.ru

International
Research Center
«Beer and beverage XXI century»
16/5 Pistoovaya Street, Moscow Federation of Russia 127287
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84

По результатам процедуры отбора кандидатов проводится балльно-рейтинговая оценка, позволяющая получить четкую, дифференцированную и объективную информацию об уровне их подготовки и сенсорных способностях.

Рейтинговая оценка представляет собой сумму баллов, начисляемых за приобретенную квалификацию. Весомость каждого показателя определяется коэффициентом, выраженным в баллах.

Сумма баллов, набираемая кандидатом, включает в себя следующие составляющие:

- *результаты тестирования (от 0-25 баллов);*
- *повышение квалификации (при наличии документа) краткосрочные курсы, семинары-практикумы, мастерские, стажировка, курсы-переподготовки (от 0-10 баллов);*
- *наличие действующего сертификата компетентности эксперта-дегустатора продукции (или документа, выданного международными школами сомелье ASI) (от 0-5 баллов);*
- *опыт работы в составе дегустационных комиссий федерального, регионального, отраслевого уровней, включая участие в жюри международных конкурсов (от 0-10 баллов).*

Минимальная сумма баллов для прохождения в отраслевую Дегустационную комиссию - 30.

Кандидаты, соответствующие предъявляемым требованиям, но не прошедшие отбор в состав Дегустационной комиссии, составляют её резерв и могут привлекаться к дегустации по решению Председателей Дегустационной комиссии.

Подать Заявку (АНКЕТУ) можно до **01.09.2017г.** на e-mail: beercenter@gmail.com