

## Felvételi tájékoztató 2022/2023. tanév

„A Kormány által elfogadott „Szakképzés 4.0”-középtávú szakmapolitikai stratégia kiemelt fejlesztési területei között jelenik meg a tanulók számára versenyképes végzettség, a vonzó karrier lehetőség biztosítása olyan szakképzési rendszer segítségével, amely a gazdaság által elvárt tudás biztosításával biztos egzisztenciát és magas jövedelmet nyújt.” (Oktatási Hivatal)

A 2020 szeptemberében elindult új típusú szakképzés számos előnnyel rendelkezik a többi képzéstípussal szemben:

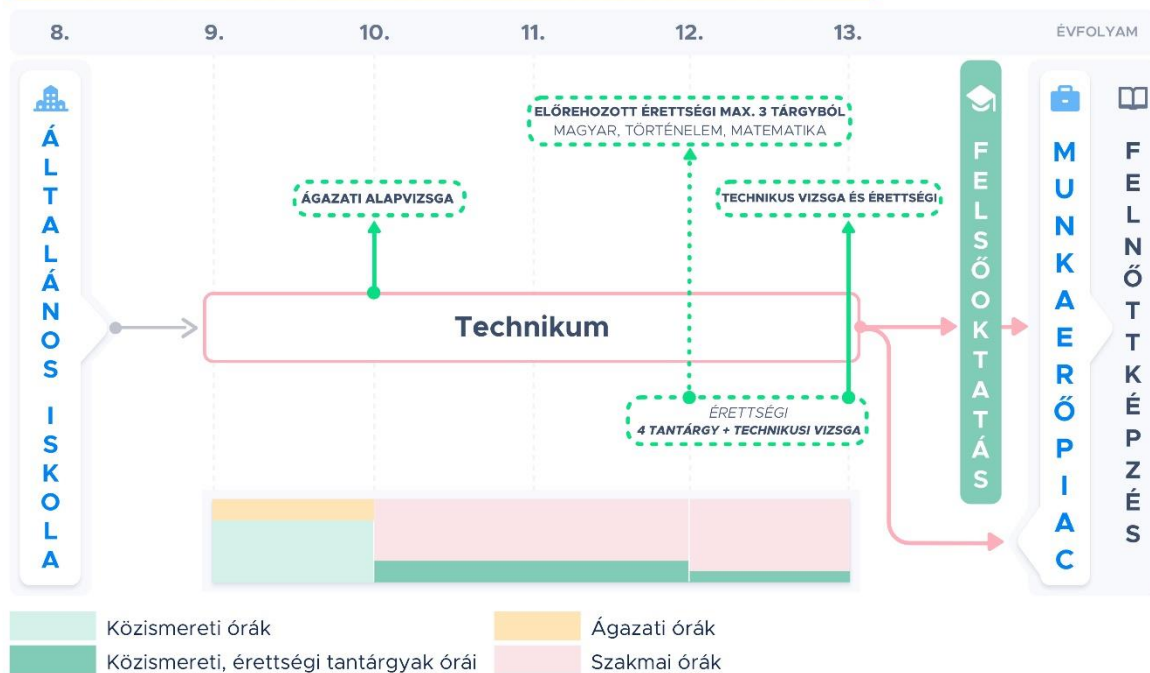
1. A jelentkezéskor még nem kell konkrét szakmát választanod, elég ha tudod, melyik ágazat szakmái érdekelnek.
2. Gyakorlatorientált képzésben veszel részt.
3. A szakképzésben részt vevő minden tanuló ösztöndíjat kap, melynek mértéke a tanulmányi eredménytől függ.
4. Egy jól megválasztott szakmával gyorsan elérhetővé válik az anyagi függetlenség.
5. A továbbtanulásnál előnyt élvezhetsz, ha technikusi végzettséged van.

### **A technikumi képzés újdonságai, előnyei:**

- Először ágazatot választasz, amivel 2 évig ismerkedsz.
- A 10. évfolyam végén történik a szakmaválasztás.
- A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit:
  - Matematikából, magyarból, történelemből és egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyag, mint a gimnáziumban. Ezekből a tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás.
  - A technikusi (szakmai) vizsga kiváltja az 5. érettségi tantárgyat.
  - A technikusi vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít.
- Az 5 év elvégzése után egyszerre kapsz érettségi bizonyítványt és technikusi oklevelet.
- 9-10. évfolyamon ösztöndíjat, 11-13. évfolyamon szakképzési munkaszerződés alapján jövedelmet kapsz.

## Az új szakképzési struktúra egyik iskolatípusa a **TECHNIKUM**

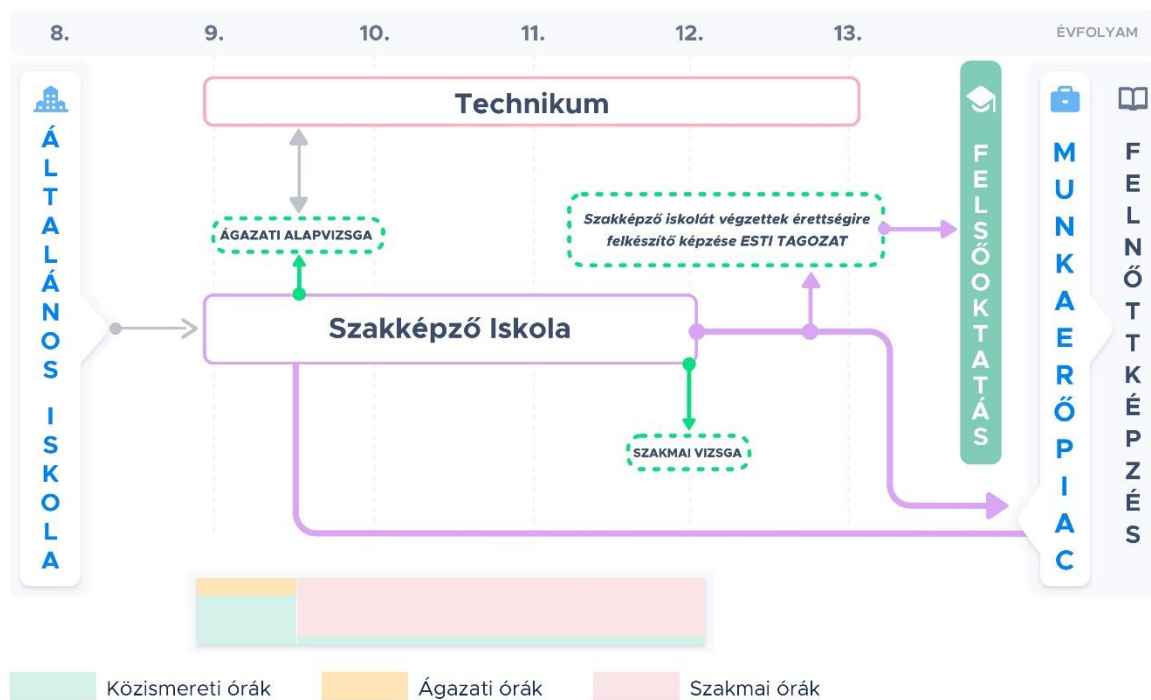
A technikum **5 éves**: 2 év ágazati alapoktatás + 3 éves szakirányú oktatás



A szakképző iskolai képzés újdonságai, előnyei:

- Először ágazatot választasz, amivel 1 évig ismerkedsz.
- A 9. évfolyam végén történik a szakmaválasztás.
- A 9. évfolyamon ösztöndíjat, a 10-11. évfolyamon szakképzési munkaszerződés alapján jövedelmet kapsz.
- A 3 év elvégzése után szakmai bizonyítványt kapsz.

## Az új szakképzési struktúra másik iskolatípusa a **SZAKKÉPZŐ ISKOLA**



### A 2022/2023. tanévre meghirdetett képzéseink:

#### **I. Technikum**

5 éves, érettségit és szakmai képesítést nyújtó képzések.

A felvétel az általános iskolai tanulmányi eredmények (a 7. év végi és a 8. félévi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv tantárgyak osztályzatai), valamint egészségügyi alkalmasság alapján történik. A képzésekre sajátos nevelési igényű tanulók is jelentkezhetnek.

Választható nyelvek minden szakirányon: angol, német.

##### **1. Kereskedelem ágazat (kód: 0151)**

A kereskedelem az áruk rendszeres adásvétele, egy olyan tevékenység, amelynek eredményeként a termékek az előállítójuktól eljutnak a felhasználóhoz, azaz a fogyasztóhoz.

*Egészségügyi alkalmasság kizáró feltételei: A végtagok azon nem kompenzálható rendellenességei, amelyek a munkavégzést akadályozzák. Mindkét fül nagyothallása, a társalgási beszédmegértés zavarával. Színtévesztés. Súlyos látáscsökkenés. Egyéb betegség esetén egyéni elbírálás.*

Az ágazati alapvizsga után választható szakma: Kereskedő és webáruházi technikus

*A Kereskedelem ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A kereskedő és webáruházi technikus szakember feladata az áruforgalom tervezése, irányítása, lebonyolítása, kontrollálása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B (vállalatok egymás közötti értékesítése) és a B2C (vállalat és vásárlók közötti értékesítése) kereskedelmi és webáruházi értékesítést egyaránt.*

#### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Átlagon felüli informatikai tudás, logisztikai és szervező képesség, tervezési és elemző képesség, számolási készség, fizikai aktivitás, csapatmunka.*

#### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- a szakképzett technikus képes irányítani, szervezni és ellenőrizni a kereskedelmi egység szabályszerű működését;*
- képes az áruforgalmi tevékenységet és a gazdálkodás eredményességét tervezni, elemezni, értékelni;*
- a vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazni tudja a gazdasági, jogi és marketing ismereteket;*
- képes az elektronikus kereskedelem különböző formáit elindítani és működtetni;*
- képes alkalmazni a fizikai valóságban működő és az online világban működő kereskedelem adta lehetőségeket;*
- ismeri az elektronikus szállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztika informatikai megoldásait;*
- foglalkozik a személyes adatok védelmével, a direkt marketing lehetőségeivel, az áruforgalmi adminisztrációval és az aktuális trendekkel.*

*Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira, az online világ szerelmesei, fontos számukra az egyéni teljesítmény mérése.*

## **2. Turizmus-vendéglátás ágazat (kód: 0161)**

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít. A tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait és elsajátíthatják.

*Pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.*

*Egészségügyi alkalmasság kizáró feltételei: Epilepszia egyéni elbírálás szerint. Idült bőrbetegségek, arc és kéz torzító elváltozásai. Halláscsökkenés a társalgási beszédmegértés zavarával. Beszédhiba. Súlyos látáscsökkenés. Egyéb betegség esetén egyéni elbírálás.*

Az ágazati alapvizsga után választható szakmák:

### **a) Cukrász szaktechnikus**

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.*

**KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.*

**A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- *a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;*
- *irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket;*
- *közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét;*
- *ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét;*
- *bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot;*
- *megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít;*
- *termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.*

*Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdeklő őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni a későbbiekben.*

#### **b) Szakács szaktechnikus**

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén,*

*kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakács helyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítése mellett kulináris élményt is nyújt. A szakács szaktechnikus a különböző*

*rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek meglégedésére végzett munkát.*

#### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.*

#### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- vezetőszakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajttatja a meghatározott feladatokat;*
- vezetőszakács pozícióban végrehajttatja az általa meghatározott feladatokat és ellenőrzi is azokat;*
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket felügyel, szükség esetén korrigáltat;*
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;*
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;*
- irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját;*
- megérti és felhasználja a technológiai műveletek leírásait idegen nyelven.*

*A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.*

#### **c) Turisztikai technikus**

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: Turisztikai szervező szakmairány*

*Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.*

## *KOMPETENCIAELVÁRÁS*

*Jó kommunikáció szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság, szervező-, kezdeményező- és együttműködőképesség, nyelvérzék.*

### *A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ*

- széleskörű szakmai tudással és általános műveltséggel rendelkezik;*
- ismeri és betartja a protokoll és az etikett szabályait;*
- magas szinten kommunikál szóban és írásban, magyar és idegen nyelven, információt nyújt;*
- tisztában van az idegenforgalom szerkezetével, fontosságával, hogy jelentős mértékben járul hozzá a gazdaság élénkítéséhez;*
- ismeri a vonatkozó törvényeket, az írott és íratlan szabályokat, képes követni a változásokat;*
- kezeli a digitális technikát, ismeri a szakmai szoftvereket;*
- átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat;*
- utasítások, iránymutatás alapján, később önállóan képes a szállodai, irodai, utazási irodai területen a szervezői, ügyintézői, referensi, tájékoztatási, hostess és idegenvezetői munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.*

*Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.*

#### **d) Vendégtéri szaktechnikus**

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő*



*árúkeszletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.*

#### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködőképesség.*

#### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- *alkalmazza a működési szabályokat;*
- *üzleti levelezést folytat;*
- *kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;*
- *figyelemmel kíséri az árúkeszletet;*
- *megkötí a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít;*
- *kapcsolatot tart a szállítókkal;*
- *figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást;*
- *biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit;*
- *kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot;*
- *ajánlatot készít megrendelők részére;*
- *rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít;*
- *árú beszerzése és árképzés;*
- *nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat;*
- *tárgyal az ügyfelekkel;*
- *kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet;*
- *nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.*

*A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.*

## **II. Szakképző iskola**

3 éves, szakképesítést nyújtó képzések.

A felvétel az általános iskolai tanulmányi eredmények (a 7. év végi és a 8. félévi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv tantárgyak osztályzatai), valamint egészségügyi alkalmasság alapján történik. A képzésekre sajátos nevelési igényű tanulók is jelentkezhetnek.

Választható nyelvek minden szakirányon: angol, német.

### **1. Kereskedelem ágazat (kód: 0152)**

A kereskedelem az áruk rendszeres adásvétele, egy olyan tevékenység, amelynek eredményeként a termékek az előállítójuktól eljutnak a felhasználóhoz, azaz a fogyasztóhoz.

*Egészségügyi alkalmasság kizáró feltételei: Arc és kéz bőrének betegségei, torzító elváltozásai. Mindkét fül halláscsökkenése a beszédmegértés zavarával. Beszédhiba. Szintévesztés. Súlyos látáscsökkenés. Egyéb betegség esetén egyéni elbírálás.*

Az ágazati alapvizsga után választható szakma: Kereskedelmi értékesítő

*A Kereskedelem ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készletkezelésére, állagmegóvására.*

**KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Önállóság, felelősségtudat, kommunikációs készség, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség, jó kapcsolatteremtő képesség, empátia, digitális eszközök használata.*

**A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- *felméri a vásárló igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben;*
- *kialakítja és fenntartja az üzlet polcképét;*
- *kezeli és ellenőrzi az árukészletet;*
- *feltölti az eladóteret áruval;*
- *közreműködik az árubeszerezés folyamatában: előkészíti a megrendelést vagy megrendeli az árut;*
- *az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi, tárolja, kezeli, megóvja minőségét;*
- *betartja az egészségügyi és környezetvédelmi előírásokat;*
- *esetenként kezeli a pénztárgépet és számláz;*
- *kezeli a vevői panaszokat;*
- *kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.*

*Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelmi dinamizmus, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.*

## **2. Turizmus-vendéglátás ágazat (kód: 0162)**

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít. A tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait és elsajátíthatják.

*Pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.*

*Egészségügyi alkalmasság kizáró feltételei: Asztma. Epilepszia. Idült bőrbetegségek. Ízérzés – és szaglászavar. Súlyos látáscsökkenés. Egyéb betegség esetén egyéni elbírálás.*

## Az ágazati alapvizsga után választható szakmák:

### a) Cukrász

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.*

#### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.*

#### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- *felveszi a megrendeléseket;*
- *kiválasztja a szükséges alapanyagokat;*
- *kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;*
- *elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat;*
- *munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;*
- *sütési és főzési műveleteket végez;*
- *kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;*
- *az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;*
- *alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;*
- *fagylaltokat főz és fagyaszt;*
- *csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.*

*A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.*

b) Panziós-fogadás

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A panziós-fogadás feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki. A panziós-fogadás óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.*

**KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Széleskörű tájékozottság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, vendégszeretet, szervezőképesség.*

**A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- *üzemelteti a vendéglátóhelyet;*
- *marketig tevékenységet végez;*
- *vendégekkel, partnerekkel kapcsolatot tart;*
- *karbantartásokat biztosít;*
- *ügyel a vendéglátóhely környezetére;*
- *vendégek számára programokat szervez;*
- *logisztikai feladatokat ellát;*
- *irányítja, szervezi és értékeli a munkatársak munkáját;*
- *kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, más szállásadókkal partneri viszonyt kialakítva működteti a vendéglátó egységet.*

*Ajánlott minden fiatal számára, aki a vendéglátásban találja meg azokat a kihívásokat, amelyek érdeklik. Szereti a vendégeket, a turisztikai-vendéglátó tevékenységet hosszú távra tervezi.*

c) Pincér-vendégtéri szakember

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizetést.*

**KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőképesség, együttműködő képesség.*

#### *A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ*

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;*
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;*
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;*
- felveszi a rendelést;*
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;*
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;*
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;*
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt,*
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.*

*Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.*

#### **d) Szakács**

*A Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.*

*A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára.*

*Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek,*

*így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.*

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

*Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.*

### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembevételével;*
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;*
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;*
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;*
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;*
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;*
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.*

*Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.*

### **A felvételi eljárás rendje:**

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 2021. október 20.                 | A középfokú iskolák felvételi tájékoztatójának nyilvánosságra hozatala.               |
| 2022. január 22.                  | Az általános felvételi eljárás kezdete.   |
| 2022. február 18.                 | Az általános iskola továbbítja a tanulói jelentkezési lapokat a középfokú iskoláknak. |
| 2022. február 24 –<br>március 11. | Előzetes egészségügyi alkalmassági vizsgálat.   |

2022. március 16. A felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.

2022. március 21-22. A tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolákban.

2022. április 22. A középfokú iskolák megkapják az egyeztetett felvételi jegyzéket.

2022. április 29. A jelentkezők értesítése.

2022. június 22-24. Beiratkozás.