



Rendhagyó VSZK nyílt nap a Hotel Helikonban!



Ismerd meg a **Keszthelyi VSZK**-ban
megszerezhető szakmákat a **Hotel Helikonban**
2023. november 22-én szerdán 09.00-12.00 óra között!



PROGRAM:

Köszöntők, előadás a szakképzésről
Szakmabemutatók a Hotel Helikon munkatársaival



STANDOK:

VSZK standok játékos feladatokkal, képzési paletta ismertetése
Zala Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara információs pult
A MATE Georgikon Campus információs stand
13 Séf Egyesület bemutatója
Nyugat-Balatoni Turizmus-Vendéglátás ÁKK információs pult



FOTÓSAROK

#VÁLASSZ EGY KELLÉKET #PÓZOLJ #FOTÓZZ

Gyűjts pecséteket és zsebeld be érte a jutalmad!
Gyere és ismerd meg a VSZK-ban rejlő lehetőségeket
és tervezd meg a karriered!

**TECHNIKUM
(ÉRETTSÉGIVEL)**

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

**TURISZTIKAI
TECHNIKUS**

**FITNESS-
WELLNESS
INSTRUKTOR**

**KERESKEDŐ ÉS
WEBÁRUHÁZI
TECHNIKUS**

**SZAKKÉPZŐ
ISKOLA**

CUKRÁSZ

SZAKÁCS

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

**KERESKEDELMI
ÉRTÉKESÍTŐ**



Nyugat-Balatoni
Turizmus-Vendéglátás
Ágazati Képzőközpont



Tisztelt Igazgató Asszony / Úr!

Kérjük segítségüket abban, hogy a végzős tanulók, valamint a szüleik is megfelelő mennyiségű információhoz juthassanak intézményünk továbbtanulási lehetőségeiről.

Készítettünk ennek érdekében egy színes, képanyaggal bőségesen ellátott kiadványt. Kérjük, hogy a rendelkezésükre álló csatornákon keresztül (eKréta, E-mail, Digitális oktatás platformjai, stb.) juttassák el ezt az anyagot végzős diákjaiknak, valamint a szüleiknek.

Intézményünk képzéseinek bemutatását szolgálja a következő hivatkozás alatt elérhető videófilm is: <https://youtu.be/BqRn1eEGplo>

Amennyiben az Önök intézménye ezt lehetővé teszi, szívesen megyünk osztályfőnöki órákra is prezentációt, szakmabemutatót tartani. Kérjük, az időpont megjelölésével jelezzék számunkra azt, ha személyes tájékoztatást tartanak megfelelőnek végzős osztályaikban. Szívesen vállalunk az idei tanévben is diáknapi, vagy egyéb alkalmakkal főzést, gasztronómiai bemutatót térítésmentesen. Kérjük, hogy utóbbi igényüket a rendezvény előtt időben jelezzék számunkra.

Tájékoztatom továbbá, hogy az idei második nyílt napunk tekintetében **a hivatalos tájékoztatókban megjelentekhez képest változás történt. A rendhagyó nyílt napra november 22-én, 9.00 órakor kerül sor a Hotel Helikonban.** Erre a nyílt napra várjuk azon tanulókat is, akik az első nyílt napon már részt vettek intézményünkben.

Szeretném figyelmüket felhívni arra is, hogy jövőre a kereskedelem ágazatban is tervezünk képzéseket indítani. Kereskedő és webáruházi technikus (5 éves technikai képzés), valamint kereskedelmi értékesítő (3 éves szakképző iskolai képzés) szakmákat is tervezünk indítani jövőre.

Az elmúlt évek hagyományainak megfelelően a nyílt napjaink mellett lehetőséget szeretnénk biztosítani a 7. és 8. osztályos általános iskolai tanulóknak arra, hogy jobban megismerhessék a nálunk képzett szakmákat. **Előzetes regisztráció után lehetőség van arra, hogy az érdeklődő tanulók szakmai bemutatón vegyenek részt.** Ennek keretében gyakorlati órákon ismerkedhetnek meg a nálunk képzett szakmák egy – egy tevékenységével. Lehetőség lesz többek között minőségi szendvicsek és rakott palacsinta készítésére. Továbbá megtekinthetik szakmai gyakorlaton részt vevő tanulóink munkáját.

Mindezzel szeretnénk segíteni a pályorientációt, hiszen intézményünkben valóban olyan szakmák képzése folyik, amelyekre a munkaerőpiacon óriási az igény. Kérem, hogy az osztályfőnökök segítségével tájékoztassák erről a 7. és 8. osztályos tanulóikat. A részvétel, ahogy a korábbiakban jeleztem, regisztrációhoz kötött. Telefonon (83/515-301), vagy e-mailen (kvszk@kvszk.hu) keresztül kell a tanulók nevét, osztályát jelezni. Az első körben 2 időpontot tervezünk 4 csoportban a szakmabemutatóra.

1. alkalom:

2023.11.24. (péntek) 9:00-12.00 óráig, 2 csoportban, 2x12 fő létszámban

2. alkalom:

2023.12.12. (kedd) 9:00-12.00 óráig, 2 csoportban, 2x12 fő létszámban

Mindkét alkalommal maximum 12 főt tudunk fogadni csoportonként, akiknek lehetősége nyílik arra, hogy kipróbálhassa magát a nálunk képzett szakmákban. Nagyobb érdeklődés esetén plusz időpontokat fogunk megadni.

Jelentkezési határidő az 1. alkalomra: 2023. november 17. 12:00 óra.

Jelentkezési határidő a 2. alkalomra: 2023. december 05. 12:00 óra.

Együtműködésüket, segítségüket megköszönve,

Üdvözlettel:

Fisli István
igazgató

Keszthely, 2023. november 15.

SZAKKÉPZÉS 4.0

Tájékoztató a 2024-2025. tanévre általános iskolásoknak



KESZTHELY



**A VSZK-ban kifőzzük a jövőd!
Szeress egy jó szakmát intézményünkben!**

Szakképző Iskola

Pincér – vendégtéri szakember

Szakács

Cukrász

Kereskedelmi értékesítő



Technikum

Vendégtéri szaktechnikus

Szakács szaktechnikus

Cukrász szaktechnikus

Turisztikai technikus

Fitness-wellness instruktork

Kereskedő és webáruházi technikus

Várunk Téged is!

A karrier a VSZK-ban kezdődik!



Zalaegerszegi SZC

**Keszthelyi Vendéglátó Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium**

www.kvszk.hu

OM azonosító: 203067

Telephely kód: 019

Az egyik legrégebbi és napjainkig az egyik legeredményesebb vendéglátó iskolában arra helyezzük a hangsúlyt, hogy tanulóink a lehető legszélesebb körű szakmai tapasztalatot szerezzék meg a képzés során. Ezt segítik kiváló szakoktatóink, a mai gasztronómiai életet meghatározó gyakorlati helyeink is. A turisztika tagozatunk belépőt jelent a turizmus bármely területére, a rendezvényszervezéstől a szállodai recepción és értékesítésen át az utazási irodákig. A Keszthelyi VSZK hagyományőrzése és sokszínűsége a biztosíték arra, hogy tőlünk kikerülve tárt karokkal várják majd tanulóinkat a turizmus-vendéglátásban.

Légy tagja Te is ennek a nagyszerű közösségnek, mindannak, amit a VSZK, mint szakképzési brand képvisel.



TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

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.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak, emellett beleszólhatnak a gasztroturizmus, aktív turizmus és a kreatív turizmus világába is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el

„**A kiválóság nem örökletes.
A minőség nem veled született.
Csak akkor lehetsz
a legjobb, ha a legjobbakkal
veszed fel versenyt.**”

Gundel Károly

**Választható képzések
és szakmairányok
5 éves technikum
képzésben:**

- **Cukrász szaktechnikus**
- **Szakács szaktechnikus**
- **Vendégtéri szaktechnikus**
- **Turisztikai technikus**
Szakmairányai:
Turisztikai szervező
Idegenvezető

**Választható képzések
3 éves szakképző-
iskolai képzésben:**

- **Cukrász**
- **Szakács**
- **Pincér – vendégtéri szakember**

Cukrász szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma belső kódja: 1013

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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:

- 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 marketing-stratégiát, 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.

Szakács szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma belső kódja: 1012

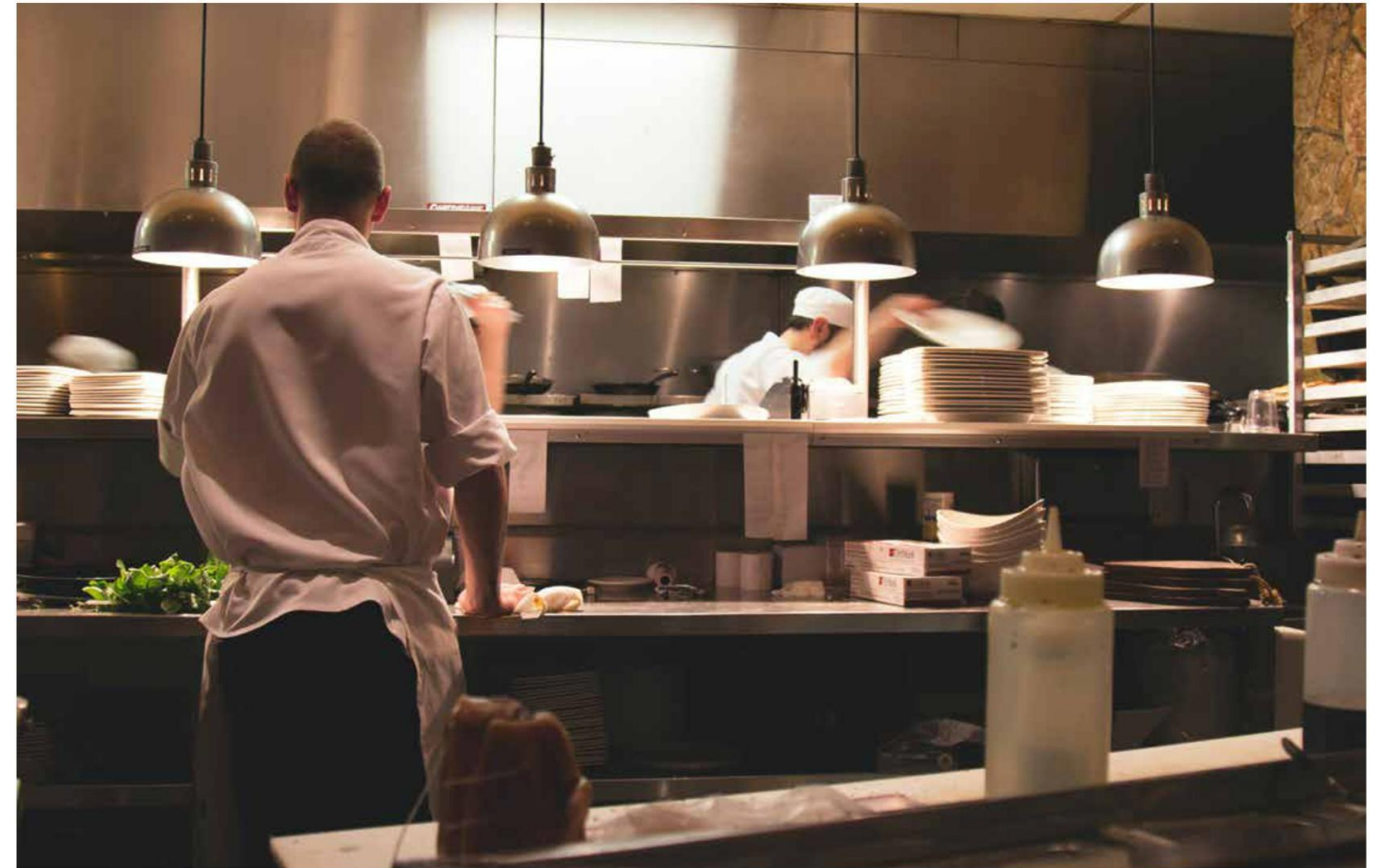
A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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 legregébbi 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 meglegedésére végzett munkát.

Kompetenciaelvárás

Remek ízérvék, 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 végrehajtja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajtja 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.

Vendégtéri szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- A szakma belső kódja: 1011

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges:

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 árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátói-pari szolgáltatásokat nyújtanak.

Kompetenciaelvárás

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő-képesség.



A szakképzettséggel rendelkező:

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö 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;
- áruk 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.

Turisztikai technikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Turisztikai technikus
- A szakma belső kódja: 1014
- A szakma szakmairányai: Idegenvezető, Turisztikai szervező

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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

Választható szakmairányok: Idegenvezető szakmairány, Turisztikai szervező szakmairány.

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

Idegenvezető szakmairány:

Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakcióból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít le. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiénája kifogástalan.

Turisztikai szervező szakmairány:

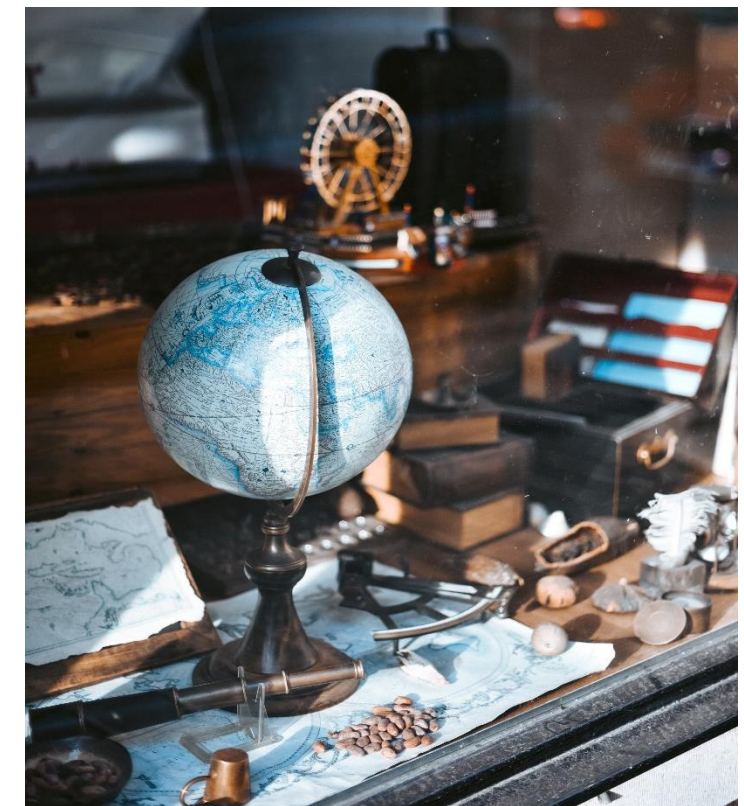
A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

Kompetenciaelvárás:

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

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, tájékoztatói, 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

Cukrász

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász
- A szakma belső kódja: 1023

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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

A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, 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;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.



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

Szakács

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács
- A szakma belső kódja: 1022

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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 esztétikus-ság 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 vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Pincér - vendégtéri szakember

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- A szakma belső kódja: 1021

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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 szervezőkészség, 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.

Mások egészsége a mi hivatásunk. Fontos a szakmánk.

Választható képzések
5 éves technikai
képzésben:

• **Fitness-wellness instruktork**



Fitness-wellness instruktork

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Sport
- A szakma megnevezése: Fitness-wellness instruktork
- A szakma belső kódja: 1015

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

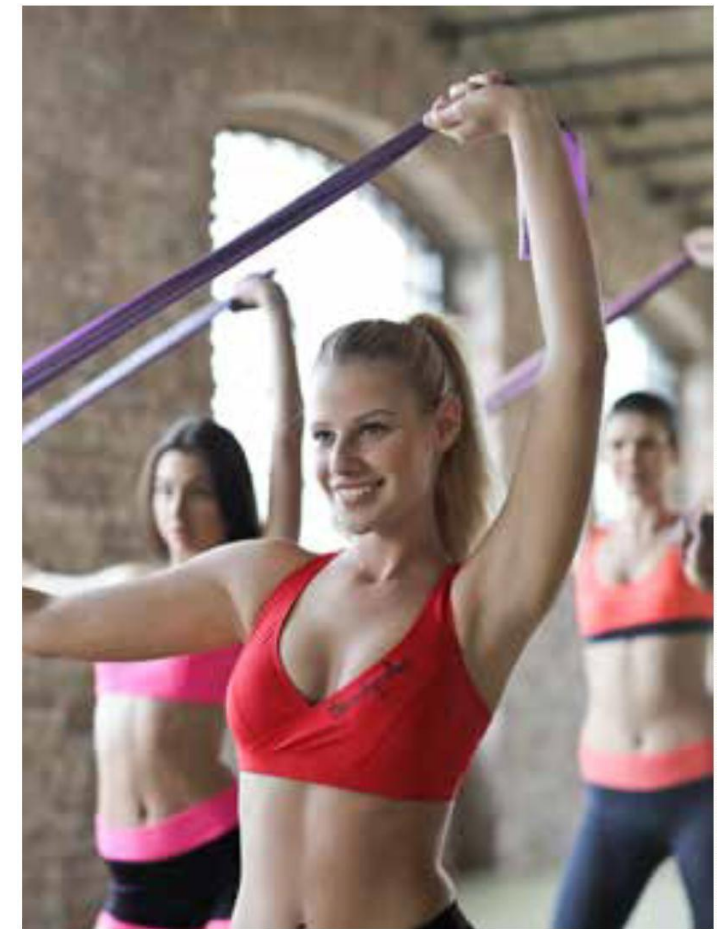
A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.

Sport ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikai szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A fitness-wellness instruktork a szabadidősport jellemző létesítményeiben tervez, szervez és vezet csoportos, illetve egyéni edzéseket. Tevékenysége elsősorban a lakosság fitességi állapotának javítására irányul. Komplex felkészültsége alapján alkalmas a legváltozatosabb mozgásprogramok oktatására.

Kompetenciaelvárás

Ügyes mozgás, sportolói jártasság, jó fizikum, jó ritmusérzék, jó kommunikációs készség, szakmai fejlődés irányítása.



A szakképzettséggel rendelkező:

- a fizikai aktivitás fontosságát terjeszti, az általa oktatott mozgásprogramokat népszerűsíti;
- változatos hangulatú, dinamikájú és edzészatású zenei órafajtákat tart;
- képes csoportos és egyéni vízi edzésprogramokat vezetni;
- a csoport tudásszintjének megfelelő gyakorlatanyagot állít össze, a terhelésintenzitást megfelelő módon szabályozza;
- a gyakorlatokat bemutatja és megtanítja;
- a kellemes csoportlétkört megteremti, a csoporttagokat motiválja;
- életkori sajátosságoknak megfelelő és egyéb speciális csoportos foglalkozásokat tervez és vezet;
- a hibákat felismeri, kijavítja, a sérüléseket megelőzi;
- szükség esetén elsősegélynyújtási feladatokat lát el;
- az erőfejlesztő és kardio-gépeken végzett egyéni edzéseket szakszerűen felügyeli;
- kapcsolódó adminisztratív feladatokat lát el.

Ajánlott minden fiatal számára, akinek a sport, sportolás iránti elkötelezettsége oly mértékű, hogy szívesen választja ezt a területet hivatásául.

Kereskedelmi értékesítő

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- A szakma belső kódja: 1024

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

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, készletkezelésre, állagmegóvására.

Kompetenciaelvárás

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



Választható képzések

3 éves szakképző iskolai képzésben:

- Kereskedelmi értékesítő

5 éves technikus képzésben:

- Kereskedő és webáruházi technikus

KERESKEDELEM ÁGAZAT

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

A szakmacsoporton belül kiemelt hangsúlyt kap a gyakorlatorientált duális képzés, amelynek során a tanulók megismerik a pálya szépségeit, nehézségeit, hasznosságát, fejlődésének irányát, a munkaterületen dolgozók tevékenységét, annak távlatait. Megismerkednek új technológiákkal, digitális eszközökkel, amelyek a munkafolyamatokat segítik.

Előtérbe kerül a szakmai idegen nyelv elsajátítása. Ismereteket szereznek az áruforgalom lebonyolításáról, az online értékesítés területéről, a klasszikus eladói tevékenységről, valamint a termelési és gazdálkodási folyamatokról.

A képzés segíti a tanulókat leendő szakmai szerepük kiválasztásában, megfogalmazásában, a saját egyéni életpályájuk reális megtervezésében. Kialakul bennük a szakma iránti szeretet, a munkakörhöz szükséges magatartás és felelősségérzet.

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 árubeszerzés 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.

Kereskedő és webáruházi technikus

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

A kereskedő és webáruházi technikus szakma új távlatokat nyit a kereskedelem területén. A szakképzett technikus az általános kereskedelmi folyamatok megismerése mellett alapos tudással rendelkezik a marketing, az online értékesítés és a webáruházak működésével kapcsolatosan.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Átlagon felüli informatikai tudás, logisztikai és szervezőképesség, tervezési és elemzőképesség, számolási készség, fizikai aktivitás, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- kialakítja a kereskedelmi egység külső/belső arculatát, termék-, ár-, értékesítési- és kommunikációs politikáját;
- megtervezi, elemzi, értékeli az áruforgalmi tevékenységet;
- irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egység szabályszerű működését;
- a vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazza a gazdasági, jogi és marketing ismereteket;
- kezeli a megrendeléseket, a törzsvásárlói nyilvántartásokat, a bónusz rendszereket;
- árukatalógusokat, árjegyzékeket állít össze;
- a legkorszerűbb digitális és technológiai ismereteinek alkalmazásával irányítja a kereskedelmi és elektronikus rendszerek folyamatszervezését, informatikai megvalósítását;
- aktualizálja az online tartalmakat, részt vesz az aktuális online, offline kampányok lebonyolításában;
- ellátja a nyilvántartással, a vásárlók kezelésével, az adatszolgáltatással, az adatok védelmével kapcsolatos adminisztratív feladatokat;
- szakszerűen kommunikál idegen nyelven.

Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira és az online világ szerelmesei.

