



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



---

## Tartalomjegyzék

<b>TECHNIKUMI KÉPZÉSEK</b> .....	2
<b>6519 Rendészet és közszolgálat ágazat</b> .....	3
<i>Közigazgatási ügyintéző szakma</i> .....	3
<b>6518 Oktatás ágazat</b> .....	4
<i>Oktatási szakasszisztens</i> .....	4
<b>6524 Turizmus-vendéglátás ágazat</b> .....	5
<i>Szakács szaktechnikus szakma</i> .....	5
<i>Vendégtéri szaktechnikus</i> .....	6
<b>6523 Szociális ágazat</b> .....	7
<i>Kisgyermekgondozó, -nevelő</i> .....	7
<b>SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSEK</b> .....	9
<b>6324 Turizmus-vendéglátás</b> .....	9
<i>Cukrász</i> .....	9
<i>Pincér - vendégtéri szakember</i> .....	9
<i>Szakács</i> .....	10
<b>6306 Építőipar ágazat</b> .....	11
<i>Festő, mázoló, tapétázó</i> .....	11
<b>FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE</b> .....	12



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



## Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Az iskola Lőrinciben, a 21-es főút mellett található, egy 24 holdas őspark veszi körül. Az iskolánk két épület a 2010-es évben teljes felújításon esett át. Ennek eredményeként az Európai Unió követelményeknek megfelelő körülmények várják tanulóinkat. Eszközfelszereltsége alkalmas a minőségi képzés megvalósítására. Két számítógép terem, egy természettudományos tanterem, tankonyha, tanterem, vendéglátó kabinet, jól felszerelt könyvtár, aszfaltos, füves pálya és kondipark, valamint teljesen felújított tornaterem biztosítja a korszerű ismeretek megszerzését és az aktív sportolási lehetőségeket. Az ágazati képzésben résztvevőknek biztosítjuk a szakmai gyakorlati képzést saját tanműhelyeinkben, illetve a szakképzésben résztvevő tanulóknak, a duális partnerrel történő szakképzési munkaszerződés megkötését elősegítjük. Az iskola jól megközelíthető autóbusszal és vonattal egyaránt. Diákjáratok indulnak Bujákról, Palotásról, Gyöngyösről, Hatvanból és Apról.

### TECHNIKUMI KÉPZÉSEK

Egyedi kódszám	Ágazati besorolás	Megszerezhető szakképesítés 9-13 évf.)	
		Szakmajegyzék	Megnevezés
6519	19 Rendészet és közszolgálat	5 0413 18 01	Közigazgatási ügyintéző
6518	18 Oktatás	5 0188 25 01	Oktatási szakasszisztens
6524	24 Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
6523	23 Szociális	5 0922 22 02	Kisgyermekgondozó-, nevelő



## **6519 Rendészet és közszolgálat ágazat**

Bűnügyi, határrendészeti, közlekedési vagy közrendvédelmi területen tanulnál tovább? Érdeklődsz a rendészet és a közigazgatás iránt? Szeretnél hivatásszerűen hozzájárulni a rendfenntartáshoz és az állampolgárok védelmezéséhez? A rendészet és közszolgálat ágazat a magánbiztonsági, a rendészeti és rendvédelmi szakmákat foglalja magába. A képzés során megismerkedhetsz a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűzoltóság, a rendőrség és a kormányhivatalnokok legfontosabb tevékenységeivel. A szakma alapja az elkötelezettség és az elhivatottság, ha mindez megvan benned, válassz szakmát ebből az ágazatból!

### ***Közigazgatási ügyintéző szakma***

Rendészet és közszolgálat ágazat 5 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.  
**Választható szakmairányok: Közigazgatási ügyintéző szakmairány.**

A közszolgálati technikus a közszolgálat széles szakmai vertikumán belül részletesen megismerkedik a közigazgatási tevékenység-terület szabályaival, sajátosságaival, a rendészeti, a magánbiztonsági tevékenység, valamint a rendvédelmi életpálya sajátosságaival, a leendő választott hivatás fontosabb szakmai elemeivel. A képzési folyamat során a gyakorlati képzés keretében a közigazgatási technikus megismerkedik kormányhivatalok tevékenység-rendszerének, a magánbiztonsági szolgáltató szervezetek, a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűzoltóság, valamint a rendőrség tevékenységének legfontosabb elemeivel.

Ajánlott azon fiatalok számára, akik éreznek magukban elhivatottságot az államigazgatás, a közigazgatás, a közrend, a közbiztonság, a köz- és magánbiztonság területén az emberek mindennapi biztonságos életkörülményeinek biztosításához és fenntartásához. Elengedhetetlen, hogy legyen megfelelő számú szakember, aki a társadalom ilyen irányú igényeit kimagasló színvonalon tudja biztosítani.

### ***KOMPETENCIAELVÁRÁS***

Jó szövegértés, logikus gondolkodás, kommunikációs és kapcsolatteremtő készség, együttműködés, illetudó, betartja az alapvető viselkedési normákat.

### ***A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ***

- külső és belső kapcsolattartást és kapcsolat lezárását szolgáló iratokat, leveleket, egyéb dokumentumokat készít, szerkeszt, kezel, tárol;
- ellátja a feladatkörébe tartozó irodai készletgazdálkodási, adminisztrációs feladatokat, közigazgatási eljárás keretén belül jogkörében hivatalból vagy kérelemre hatósági eljárást, vagy hatósági ellenőrzést folytat le;
- ügyviteli munkafolyamatokat szervez és irányít, iratkezelési feladatokat és adminisztratív teendőket lát el és irodatechnikai, információs és kommunikációs eszközöket kezel és használ;
- ügyintézői és ügyfélszolgálati feladatokat lát el és a feladatkörébe tartozó eljárást folytat le;
- tájékoztatást ad, adatszolgáltatást végez szóban és írásban;
- feladatkörébe tartozó közigazgatási ügyekben döntés-előkészítést és támogató feladatokat végez;



- ellátja a munkakörébe tartozó ügycsoporttal összefüggő feladatokat;
- önállóan végzi a hatáskörébe tartozó közigazgatási eljárási ügyeket, kezeli a felmerülő ügyfélkonfliktusokat;
- őrzési tevékenységet végez különböző védelmi szintű létesítményekben;
- ellátja a belső és a közterületi járőrszolgálatot, ellenőrzi a helyszínt a riasztásra kivonuló biztonsági szolgálat tagjaként, a megbízó írásbeli utasítása alapján információt gyűjt;
- ellenőrzi a közterületeket, valamint szállítmánykísérési feladatokat végez, biztosítja a pénz-, értékszállítást a létesítmény területén;
- intézkedik rendkívüli eseményekkor, szükséghelyzetekben, közveszély-elhárításban;
- visszatartja a bűncselekményen, vagy szabálysértésen tetten ért személyt;
- alkalmazza a támadáselhárító eszközöket és a kényszerítő testi erőt a szakmai szabályok szerint;
- együttműködik a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal, a rendvédelmi szervekkel, a biztosításban résztvevő biztonsági szolgálatokkal, szervezőkkel;
- lőfegyvert használ;
- alkalmazza a tevékenységére vonatkozó jogszabályokat és egyéb jogi normákat, valamint a speciális szakmai, továbbá etikai szabályokat.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság*

### **6518 Oktatás ágazat**

Szívesen töltenéd a mindennapjaidat a gyerekek között? Szeretnél változatos, jó hangulatú munkát? Szeretnél gyerekek példaképe lenni?

Kipróbálhatod magad élmények szervezésében, kreatív tevékenységekben. Támogathatod a gyermekek testi, lelki fejlődését; figyelemmel kísérheted személyiségük gazdagodását. Segítheted a különböző életkorú gyermekek nevelését. A megszerzett tudásodat hasznosíthatod a pedagógus és a szülő legfontosabb segítőjeként.

Ha te is szeretnél a jövő generációi nevelésének részese lenni és a gyermekek fejlődésében segítő szerepet betölteni, akkor válaszd az oktatás ágazat korszerű és gyakorlatorientált képzését!

### **Oktatási szakasszisztens**

Az oktatás ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Az oktatási szakasszisztens bölcsődében, óvodában, iskolában, gyermekotthonban, lakásotthonban, családi napközi, pedagógiai szakszolgálat és egyéb (gyermeknevelő, -gondozó) intézményben foglalkoztatott személy, aki segíti a szakemberek munkáját.

Ajánlott mindazok számára, akik szívesen foglalkoznak gyermekekkel, akik érdeklődnek a pedagógus hivatás iránt.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Gyermekszeretet, empátia, tolerancia, rugalmasság, alkalmazkodó képesség, kreativitás, önállóság, megbízhatóság.



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



## **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- együttműködik a gyermekek gondozásában, nevelésében, oktatásában és fejlesztésében résztvevő szakemberekkel és a szülőkkel;
- közreműködik foglalkozások, tanórai és tanórán kívüli, továbbá intézményen kívüli programok előkészítésében, szervezésében és lebonyolításában;
- felügyeli, kíséri a tanulókat vagy csoportokat, gondozási feladatokat végez;
- segíti a család és az intézmény kapcsolattartását, a családi nevelést;
- gyermekprogramokban közreműködik, felügyeletet lát el (játsszóház, tábor, családi napközi stb.)

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság*

## **6524 Turizmus-vendéglátás ágazat**

Szeretsz utazni, új kultúrákat és értékeket felfedezni, érdeklődsz a gasztronómia iránt és fontos számodra, hogy új kapcsolatokra tegyél szert? Ha a válaszod igen, a turizmus-vendéglátás ágazat az ideális választás számodra.

Az ágazat folyamatosan fejlődik, így a tanulók korszerű tudást sajátíthatnak el a képzésük során, amely folyamatos fejlesztést igényel. Bepillantást nyerhetsz az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba. A piacképes szakma elvégzésével a gazdaság olyan területén helyezkedhetsz el, amely az ország egyik húzóágazatának minősül.

Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!

### **Szakács szaktechnikus szakma**

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: főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács az egyik legrégebbi szakma. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében.

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

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Remek ízérvék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

## **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- vezető szakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajthatja 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, áruátvételt végez vagy ellenőrzi, szakosított áruraktározást ellenőrzi;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját;
- megérti és felhasználja a technológiai műveletek idegennyelvű leírásait.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság, pályaalkalmasság*

### **Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:**

- ✓ 60-as Kft.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Grassalkovich Étterem/ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Éden/Rubin 2005 Kft
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Magyar Polgár Kft./Bori Mami
- ✓ KH Gastro Kft./Rabló étterem
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR
- ✓ Anna étterem/Gedei Sándor E.V.
- ✓ PÁSZTÓ, FRANKA 2000 KFT.

### ***Vendégtéri szaktechnikus***

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, 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 vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában.

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 áll az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

### ***KOMPETENCIAELVÁRÁS***

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

### ***A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ***

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



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



- megköti a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít;
- kapcsolatot tart a szállítókkal és figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást;
- biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit és kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot;
- ajánlatot készít megrendelők részére;
- rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít;
- árubeszerzési és árképzési tevékenységet végez;
- 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.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság, pályaalkalmasság*

### **Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:**

- ✓ Anna étterem/ Gedei Sándor e.v.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Éden/ Rubin-2005 Kft.
- ✓ Fenyves Fogadó Étterem-Panzió
- ✓ Grassalkovich Étterem/
- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Malsan Kft./Svéd Korona Étterem
- ✓ KH Gastro Kft. /Rabló Étterem
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR

## **6523 Szociális ágazat**

Mindig is arról álmodtál, hogy segíthess másokon? Szeretnél a szociális szakmában elhelyezkedni, segíteni gyermekeken, fiatalokon és az időseken? Ebben az ágazatban hat képzés érhető el számodra.

A képzések a társadalomismereti, a pedagógiai, a pszichológiai, az egészségügyi, a szociális és gyermekvédelmi ismeretek átadására épülnek. Megismerkedhetsz az ápolás, gondozás, nevelés, fejlesztés és esetkezelés módszerével és a gyermekek kompetenciáinak fejlesztésével. A tanulás részeként növekszik önismereted és másokkal szembeni felelősségtudatod.

Ha elhivatottságot érzel mások segítésére, mindennapjaik megkönnyítésére és fejlesztésére, megtalálta a számodra megfelelő szakmát, amit szívvel - lélekkel tudsz végezni!

### **Kisgyermekgondozó, -nevelő**

Szociális ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kisgyermekgondozó, -nevelő feladata elsősorban a gyermekek napközbeni ellátási formáiban (bölcsőde, mini bölcsőde, családi bölcsőde, munkahelyi bölcsőde, alternatív napközbeni ellátás,



napközbeni gyermekfelügyelet) és egyéb gyermekjóléti és gyermekvédelmi területen a 0-3 éves korú gyermekek nevelése, gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, aki türelemmel és szeretettel fordul a gyermekek felé, ért a nyelvükön, valamint elhivatottságot érez magában, hogy kisgyermekkel foglalkozzon.

### **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Felelősségtudat, kapcsolatteremtő készség, empátikus készség, türelmesség, tolerancia, határozottság, motiváló készség, rugalmasság, döntésképeség, kreativitás, ötletgazdagság.

### **A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ**

- a 0-3 éves korú gyermekek testi és pszichés szükségleteinek kielégítését, nevelését, harmonikus fejlődésük támogatását, mintaszerű viselkedéssel és beszédmóddal szocializációjuk segítségét végzi;
- ismernie kell a kisgyermek testi-lelki fejlődésének folyamatát, nevelésük módszereit, eljárásait, melyről dokumentációt vezet. Ezen ismeretek birtokában képes ellátásukat biztosítani és tevékenységeiket megszervezni, fizikai, érzelmi biztonságot nyújtani számukra;
- az általa megtervezett napi-, illetve hetirend mentén megteremti a gyermekek önálló tevékenységének feltételeit, ösztönzi a szokások kialakulását;
- kiegészíti és segíti a családi nevelést, a családokkal nevelőpartneri kapcsolatot alakít ki. Észleli az eltérő fejlődést, jelzéssel él a gyermeki jogok érvényesítése érdekében. Bátorító, bizalomteli, elfogadó légkört alakít ki;
- segít a konfliktushelyzetek megoldásában, megteremti a szabad játék és mozgás feltételeit, részt vesz benne úgy, hogy a gyermekek kíváncsisága, játékkedve fennmaradjon;
- segíti a gyermekeket a világ megismerésében, a korosztálynak megfelelő anyanyelvi, irodalmi, zenei, vizuális élményeket közvetít.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság*

### **Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:**

- ✓ Jobbágyi Tipegő Bölcsőde
- ✓ Eurohungaricum Csiribiri Hatvan
- ✓ Mini Manó Óvoda és Bölcsőde Petőfibánya
- ✓ Nagyt a Kicsikért Gyermekellátó Alapítvány





## SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉSEK

Egyedi kódszám	Ágazat	Szakmajegyzék	Szakképesítés
6324	24 Turizmus -vendéglátás	4 1013 23 05	Szakács
		4 1013 23 01	Cukrász
		4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember
6306	06 Építőipar	4 0732 06 05	Festő, mázó, tapétázó

### 6324 Turizmus-vendéglátás

Szeretsz utazni, új kultúrákat és értékeket felfedezni, érdeklődsz a gasztronómia iránt és fontos számodra, hogy új kapcsolatokra tegyél szert? Ha a válaszod igen, a turizmus-vendéglátás ágazat az ideális választás számodra.

Az ágazat folyamatosan fejlődik, így a tanulók korszerű tudást sajátíthatnak el a képzésük során, amely folyamatos fejlesztést igényel. Bepillantást nyerhetsz az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba. Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!

#### Cukrász

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

#### Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*

#### Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ SWEET ICE Bt.
- ✓ Menta Green Kft.
- ✓ Pláne Kft./Gyopár Eszpresszó
- ✓ HELP4U Kft./Solier Café
- ✓ Zagyva Cukrászda, SZOLNOK,

#### Pincér - vendégtéri szakember

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.



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



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.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágnak.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*

### **Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:**

- ✓ 60-as Kft.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Grassalkovich Étterem/ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Éden/Rubin 2005 Kft
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Magyar Polgár Kft./Bori Mami
- ✓ KH Gastro Kft./Rabló étterem
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR
- ✓ Anna étterem/Gedei Sándor E.V.
- ✓ PÁSZTÓ, FRANKA 2000 KFT.

## ***Szakács***

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 ízzel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítővel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen lát el feladatokat, mint például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

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

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*

### **Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:**

- ✓ Anna étterem/ Gedei Sándor e.v.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Éden/ Rubin-2005 Kft.
- ✓ Fenyves Fogadó Étterem-Panzió
- ✓ Grassalkovich Étterem/
- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Malsan Kft./Svéd Korona Étterem
- ✓ KH Gastro Kft. /Rabló Étterem
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR

## **6306 Építőipar ágazat**

Régóta vágyasz arra, hogy maradandót alkoss? Az irodai munka kapcsán szívesebben foglalkoznál az épületek tervezésével, kivitelezésével vagy építésével, mintsem az adminisztratív feladatokkal? Az évezredek során az építőipar hatalmas fejlődésen és változáson ment keresztül, országokat összekötő utak, hidak, felhőkarcolók és gigantikus épületek születtek.

Az építőipari ágazat jelentős mértékben befolyásolja országunk gazdaságát, napjaink egyik legmeghatározóbb iparága. A képzést úgy alakították ki, hogy a tanulók megfelelő munkatapasztalat megszerzését követően el tudják sajátítani a szakma csínját-bínját. Így hasznos tudással és szakmai tapasztalattal felvértezve kerülhetsz ki a munkaerőpiacra.

Amennyiben szeretnél a szabadban dolgozni, alkotni és létrehozni tájékozódj az építőipari ágazat kínálta lehetőségekről!

### ***Festő, mázoló, tapétázó***

Építőipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Festő, mázoló, tapétázó feladata a különféle alapterületek festése, mázolása, díszítése, megóvása a környezet hatásaival szemben.

A megfelelő bevonatrendszer kiválasztásához elengedhetetlen a szakszerű felületdiagnosztika, majd a felület előkezelése, előkészítése. Tevékenységét a kézi és gépi festési technológiák alkalmazásával önállóan, a munkavédelmi, környezetvédelmi és biztonsági előírások szerint végzi.

Tevékenységgel, a festési folyamat alkalmazásán keresztül részt vesz az építőipari technológiai folyamatokban.

Ajánlott minden fiatal számára, aki kreatív gondolkodású, jó a kez ügyessége és szeret változatos munkakörnyezetben dolgozni.

### **Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.**

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*



**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  
3024 Lőrinci, Kastélykert

E-Mail: [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu)

Http:// [m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)

Tel/Fax: 06-37/388-455

Telefon: 06-37/389-338



## FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

**Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:**

**2024. február 21.**

Az iskolaorvos által végzett egészségügyi vizsgálatok, illetve a pályaalakmassági vizsgálatok időpontjáról külön értesítés küldünk.

Az előzetesen felvételt nyert, de a választott szakmára egészségügyileg nem alkalmas tanulók részére az iskola képzési rendszerében más szakmában továbbtanulási lehetőséget biztosítunk.

### **A felvételi kérelmek elbírálása**

A felvételi kérelmek elbírálása az *általános iskolai tanulmányi eredmények és a pályaalakmassági elbeszélgetés alapján* kapott pontszám figyelembe vételével történik.

Felvételi vizsgát nem tartunk, a felvétel során az általános iskola 5., 6., 7. év végi és a 8. év első félévi eredményei alapján rangsorolunk (figyelembe vett tantárgyak: *magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv*). Központi felvételi vizsga nem, egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálat szükséges. SNI-s tanulók részére fejlesztő foglalkozást biztosítunk.

**PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAP** 2023. november 23. 12:00-18:00,

2023. november 24. 08:00-12:00

**Kérjük, kísérjék figyelemmel honlapunkat ([m15lorinci.hu](http://m15lorinci.hu)) valamint facebook oldalunkat (<https://www.facebook.com/lorincikozepiskola>),**

**vagy írjanak nekünk a [admin@m15lorinci.hu](mailto:admin@m15lorinci.hu) címre!**

## További fontos időpontok

2024. március 22.	Ideiglenes felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.
2024. április 8-10.	Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása).
2024. május 2.	Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek.
2024. június 26–28.	A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk).