



*Heves Vármegyei SZC Sárospatai Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660 E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu Weblap: www.sarvarieger.hu

Tartalomjegyzék

TECHNIKUM	2
5513 Kereskedelem ágazat	3
Kereskedő és webáruházi technikus	3
5517 Mezőgazdaság és erdészet ágazat	4
Kertésztechnikus	4
5521 Sport ágazat	5
Fitness-wellness instruktork	5
5524 Turizmus-vendéglátás ágazat	5
Vendégtéri szaktechnikus	5
Szakács szaktechnikus	6
Cukrász szaktechnikus	7
5624 Turizmus-vendéglátás ágazat	8
Turisztikai technikus (nyelvi előkészítővel bővített)	8
SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)	9
5324 Turizmus-vendéglátás ágazat	9
Cukrász	9
Szakács	10
Pincér-vendégtéri szakember	10
5313 Kereskedelem ágazat	11
Kereskedelmi értékesítő	11
5305 Élelmiszeripar ágazat	11
Pék-cukrász	11
Szőlész-borász	12
A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE	12



**Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236



Tel: 20/858-3660 E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu Weblap: www.sarvarieger.hu

Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar, sport területén, és lehetőséget az agrárium iránt érdeklődőknek is. Tangazdaságunk, tanpincénk, éttermünk, tanszállónk, pékségünk és tankonyháink, cukrászataink biztosítják a gyakorlati oktatást. Tanulóink szakmai képzését pedig 10. évfolyamtól partnereink – több, mint 60 vállalkozó, vállalkozás - teszik teljessé a duális szakképzés keretében.

A szakmai képzés megerősítésére külföldi szakmai gyakorlatra (3-6 hét) is lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ projekt keretében. Szakmától függően Németországban, Finnországban, Olaszországban vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

120 férőhelyes saját kollégiummal rendelkezünk, ahol a tanulószobai foglalkozások mellett tantárgyi korrepetálásokat, felzárkóztatást és tehetséggondozó köröket is szervezünk a számos szabadidős program mellett.

TECHNIKUM

(5 év: 2 év ágazati alapkutatás + 3 éves szakirányú oktatás)

Egyedi kódszám	Ágazati besorolás	Megszerezhető szakképesítés (9-13. évf.)	
		szakmajegyzék	megnevezése
5513	13. Kereskedelem	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus
5517	17. Mezőgazdaság és erdészet	5 0812 17 06	Kertésztechnikus
5521	21. Sport	5 1014 20 01	Fitness-wellness instruktork
5524	24. Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
		5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus
5624	24. Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 07	Turisztikai technikus Nyelvi előkészítő évfolyammal bővítve Szakmairány: Turisztikai szervező



5513 Kereskedelem ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus

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 világban működő és az online világban működő kereskedelem adta lehetőségeket;
- ismeri az elektronikus beszállítói 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hervis Kft.
Mixerpont Kft.
DM KFT.
Pekk Anita ev.
Coop Szolnok
A-Z Topker Kft.
BE-L-GA Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



5517 Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Kertésztechnikus

Mezőgazdaság és erdészet ágazat kertészeti területének 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

Választható szakmairányok: Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány, Gyümölcsstermesztő szakmairány, Gyógynövénytermesztő szakmairány, Parképítő és -fenntartó szakmairány, Zöldségtermesztő szakmairány.

A kertésztechnikus szakma széleskörű ismereteket nyújt a kertészeti ágazathoz tartozó termesztési, forgalmazási, műszaki, gazdálkodási és az ehhez kapcsolódó feladatok területén. A kertésztechnikus feladata a szőlő- és gyümölcsstermesztés, zöldség-, gyógynövény- és dísznövénytermesztés, virágkötés és berendezés, valamint a kertek építése és gondozása. Korszerű termesztő berendezésekkel dolgozik.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

A természet szeretete, állóképesség, jó fizikum, kez ügyesség, szervező készség és csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- gyümölcsöskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- szőlőskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- zöldségkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- gyógynövény kert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- díszkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- parkfenntartási feladatokat önállóan ellátja;
- parképítési feladatokat önállóan ellátja;
- virágkötészeti alkotásokat készít;
- rendezvények, esküvők és egyéb virágos események virágdíszzeit önállóan elkészíti;
- egy virágüzlet mindennapi üzemeltetési feladatait önállóan ellátja;
- piacutatás alapján megtervezi, elindítja és működteti a mezőgazdasági vállalkozást.

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni, és fontos számára „munkájának gyümölcse”.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Károly Róbert Campus Gyöngyös
Heves megyei agrárvállalkozások



5521 Sport ágazat

Fitness-wellness instruktork

Széles bázisú sport- és mozgástudományi alaptudás birtokában önállóan tervez, szervez és vezet csoportos, illetve egyéni edzéseket, edzésprogramokat, rekreációs sportlétesítményekben (pl.: fitness, wellness klubok, szállodák wellness részlegei, uszodák, szabadidőközpontok, tornatermek stb.).

A sportfoglalkozások vezetésén túl az érintett létesítményekben ügyfélszolgálati, recepciós és marketingkommunikációs feladatokat is ellát.

A szakképzettséggel betölthető legjellemzőbb munkakörök, tevékenységek: *aerobik oktató, fitness-wellness asszisztens, aqua tréner, fitness oktató, aquafitness oktató, vízi aerobik oktató, csoportos fitness instruktork, fitness aerobik oktató, teremedző, fitness instruktork, kondicionáló edző, sportanimátor, fitness asszisztens, wellness asszisztens.*

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

Felvétel a tanulmányi eredmények, az egészségügyi alkalmassági és a pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság (A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.)

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hotel Eger & Park *****
Thai Works Team

5524 Turizmus-vendéglátás ágazat

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, 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 vendéglátóipari 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;



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megköti 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hunguest Hotels
Morka és Ron KFT
Minaret Hotel KFT
Szarvasvadász KFT
Vasas Zoltán ev.
La Contessa**** Kastélyhotel és Rendezvényközpont
Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness****
Hotel Korona Eger ****
Macok Bisztró Kft.

Szakács szaktechnikus

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 megelégedésére 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



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdeklőket 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.

- vezetőszakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajtatja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajtatja 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalakmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Goldener Löwe*** Hotel Kft.
Hotel Magyarország KFT.
Szarvasvadász KFT.
Macok Bisztró
1552 Étterem
Lucky- 4 KFT.
Magyr Polgár KFT.
Bambara Hotel KFT.
Oxigén Hotel**** Family & Spa
Ködmön Csárda Borétterem
Minaret Hotel Kft.

Cukrász szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 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 vendég kapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

Jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, jó kezűgyességgel rendelkeznek, valamint érdeklőket 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.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérzékelés. Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség, stressztűrő képesség.



A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési és kiszállítási tevékenységeket;
- termelési tevékenységet végez, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat;
- értékesítő tevékenységet végez, foglalkozik a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről;
- a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;
- 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 idegennyelvi szókincsét;
- bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot;
- megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít;
- betartja és betartatja a HACCP előírásait;
- megtervezi a cukrászdai választékot, az aktuális jogszabályoknak megfelelő termékleírást, kalkulációt készít;
- nyomon követi az aktuális szakmai trendeket, nyitott az új technológiák megismerésére.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalakmasság

5624 Turizmus-vendéglátás ágazat

Turisztikai technikus (nyelvi előkészítővel bővített)

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A képzés nyelvi előkészítő évfolyammal bővített.

Választható szakmairány: Turisztikai szervező szakmairány.

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegen- vezetés, értékesítési, ügyintézői és információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, a partnerekkel, valamint a munkatársakkal.

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

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kiváló kommunikáció szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság, szervező-, kezdeményező- és együttműködő képesség, nyelvtérkép.

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;



Tel: 20/858-3660 E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu Weblap: www.sarvarieger.hu

- 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalakmasság és pályaalakmasság

SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)

A teljes képzési idő 3 év, melyben **közismereti** oktatás (idegen nyelvi választási lehetőség **angol, német** vagy **francia**), **szakmai elméleti** és **gyakorlati** képzés folyik. Sikeres szakmai bizonyítvány megszerzése a lent felsorolt **munkakörök** betöltésére jogosít.

Egyedi kód	Ágazat	Szakmajegyzék	Szakképesítés megnevezése
5324	24. Turizmus- vendéglátás	4 1013 23 01	<i>Cukrász</i>
		4 1013 23 05	<i>Szakács</i>
		4 1013 23 04	<i>Pincér-vendégtéri szakember</i>
5313	13. Kereskedelem	4 0416 13 02	<i>Kereskedelmi értékesítő</i>
5305	5. Élelmiszeripar	4 0721 05 12	<i>Pék-cukrász</i>
		4 0721 05 14	<i>Szőlész-borász</i>

5324 Turizmus-vendéglátás ágazat

Cukrász

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

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

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalakmasság és pályaalakmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Marján Cukrászda Kft.



Boldizsár Cukrászda
Kiss László ev.
Főzőszervíz KFT.

Szakács

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 dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágyanak. 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:

Oxigén Family Hotel
Hotel Szent István
Szarvasvadász KFT.
Minaret Hotel Kft.
1552 Étterem
Heves Megyei Ágazati Képzőközpont Nonprofit KFT.
Konal KFT.
Hajnal Hotel
Vasas Zoltán ev.
Bori Mami
Szalajka Fogadó

Pincér-vendégtéri szakember

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.

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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness****
Tisza Balneum Hotel****
Mélyvíz Étterem
Arany Kakas Fogadó
Nádas KKT.



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

Servita Udvarház
Szarvasvadász KFT.
Autós Vendéglő
Élmények útja KFT.

5313 Kereskedelem ágazat

Kereskedelmi értékesítő

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.

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

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hervis Kft.
Mixerpont Kft.
A-Z Topker Kft.
BE-L-GA Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
"TANDAROS" Bt.
Hossó ABC
Agria Drink KFT.
Pekk Anita ev.
COOP Szolnok KFT.
Jászinvest Zrt.
SPAR Magyarország Kereskedelmi KFT.

5305 Élelmiszeripar ágazat

Pék-cukrász

A **pék-cukrász** képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászok is készítenek péktermékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekelnek az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállításai.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Ledóra Plus Kft.
Marján Cukrászda Kft.
Boldizsár Cukrászda
Heves Megyei Ágazati Képzőközpont Nonprofit KFT.



**Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Szőlész-borász

Szőlész-borász: a borászat Magyarországon az egyik legősibb és legjobban megbecsült tevékenység. A szőlész-borász ismeretei kiterjednek a szőlő termesztésére, művelésére, a szüretre, a szőlőfajták feldolgozására, a borkészítés műveleteire, és a bor értékesítésére. A jó minőségű bor előállítása nagyon összetett ismereteket igénylő munka. A borászatok Magyarországon sokszor családi környezetben működnek, ahol a szőlész-borász szakma tradíció. A jó szőlész-borász szakember tudása a borászatokban nagy kincs.

Ajánlott azoknak a fiataloknak a számára, akik érdeklődnek a szőlő termesztése, feldolgozása és a bor készítése iránt. Akik elköteleződnek a jó minőségű és méltán híres magyar borok készítése iránt.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Tangazdaság

A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:

2024. február 21. (személyesen a titkárságra vagy postai úton az iskola címére)

Az iskolaorvos által végzett egészségügyi vizsgálatok, illetve a pályaalkalmassági 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 pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján* kapott pontszám figyelembe vételével történik

A tanulmányi pontok számítása **7. év végi, 8. félévi osztályzatok összege** (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, természettudomány (választott))

PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAPOK 2023. november 10. és november 17. 9:00-14:00

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Juhász Ferenc Gyula	pályaválasztási felelős	06-30/556-9044
----------------------------	-------------------------	----------------

Kérjük, kísérjék figyelemmel honlapunkat (www.sarvarieger.hu) valamint facebook oldalunkat (<https://www.facebook.com/sarvarieger>), vagy írjanak nekünk a szakkepzo@sarvarieger.hu címre!



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

További fontos időpontok

- | | |
|----------------------|--|
| 2024. március 22. | Felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala. |
| 2024. április 08–10. | Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása). |
| 2024. április 26. | Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek. |
| 2024. június 19–21. | A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk). |