



Cím: 7800 Siklós, Iskola utca 10/A OM azonosító: 203049/005
Tel: +36-70/399-28-37
E-mai garai.siklos@gmail.com
Honlap: www.szakkepzosiklos.hu
Igazgató: Mikola Lajos József, tel:+36703992836
Pályaválasztási felelős: Peti Lajos igh.

A 2022-2023. TANÉVBEN INDÍTANDÓ OSZTÁLYOK

Technikum					
tanulmányi terület kódja	Ágazat megnevezése	Képzési idő	Felvehető létszám	Alkalmassági követelmény	Szakma megnevezése
1201	Turizmus vendéglátás	5 év	16	E, P	Pincér szaktechnikus Szakács szaktechnikus
1202	Kereskedelem	5 év	16	E	Kereskedő és webáruházi technikus
Szakképző iskola					
tanulmányi terület kódja	Szakma megnevezése	Képzési idő	Felvehető létszám	Alkalmassági követelmény	
1203	Hegesztő	3 év	12	Egészségügyi és pályaalkalmassági	
1204	Kereskedelmi értékesítő	3 év	24	Egészségügyi alkalmassági	
1205	Pincér-vendégtéri szakember	3 év	20	Egészségügyi és pályaalkalmassági	
1206	Szakács	3 év	24	Egészségügyi és pályaalkalmassági	
1207	Pék	3 év	12	Egészségügyi alkalmassági	

Rövidítések: E – Egészségügyi alkalmassági követelmény

P – Pályaalkalmassági követelmény

Felvételi követelmények:

A felvételi sorrendet a 7. osztályos év végi és a 8. osztály félévi osztályzatainak összege alapján határozzuk meg.

Nyílt nap:

Időpont: 2021.október 20, 8 óra

Helyszín: 7800 Siklós, Iskola utca 10/a



Technikumi Osztály:

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. A 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 tudásbirtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak.

Piacképes szakmák elsajátításával a gazdaság egy olyan területén szereznek bizonyítványt, amely az ország gazdaságában húzóágazatnak számít, komoly karrierlehetőséget biztosítva a továbblépéshez is.

Kereskedelem ágazat:

A kereskedelem az áruk rendszeres adásvétele, egy olyan tevékenység, amelynek eredményeként a termékek az előállítójuktól eljutnak a felhasználóhoz, azaz a fogyasztóhoz. Ez a folyamat igazi hozzáadott értéket képvisel. A terméket be kell mutatni és értékesíteni is szükséges, valamint az árutól függően becsomagolva át kell adni a vásárló részére. Ezt a cselekvéssorozatot nem lehet elhagyni, még az online értékesítés során sem. A szakképzettségre azért van nagy szükség, hogy a szakszerű tájékoztatás, a professzionális kiszolgálás, a vevőelégedettség elnyerése megvalósuljon, ez a szakma fő célkitűzése, ezt el kell sajátítani, és tudni kell alkalmazni, annak érdekében, hogy a kereskedelmi egység nyereségesen működjön.

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

Kiket várunk a technikumi osztályba?



A kép a Garai szakmai versenyen készült



Olyan nyolcadikat végzett fiatalokat:

- akik az iskola szellemiségével egyet tudnak érteni, azt elfogadják és művelik is.
- akik magasabb színvonalon szeretnék megismerni a később (10. év végén) választott szakmájuk rejtelseit
- akik motiváltak , nyitottak az újra
- akik keresik a lehetőségeket és nem csak keresik, de hajlandók tenni is érte

Mit kell tudni a technikus képzésről?

A képzés 5 évig tart.

Két fő célja van: Érettségit és Technikusi oklevelet szerezni.

Három szakaszból áll.

1. Az első szakasz 10.-ben ágazati alapvizsgával fejeződik be, és ekkor kell szakosodni is.
2. A második szakasz a 12. évfolyam végén három tárgyból (matematika, magyar nyelv és irodalom, valamint történelem) érettségi vizsgával zárul.
3. A 13. évfolyam végén idegen nyelvi és emelt szintű szakmai érettséggel lesz teljes az érettségi, és itt tesznek technikus vizsgát.



Szakács szaktechnikus; Vendégtéri szaktechnikus: kód: 1201

Kereskedő és webáruházi technikus: kód: 1202

Valamennyi képzésnél egy idegen nyelvet kell tanulni , ami az angol vagy a német lehet.

A tanulmányok alatt ösztöndíjat fizetünk, ami kezdetben a minimálbér öt százalékáa.



Szakképző Iskola:

Általános minden szakmára érvényes tudnivalók:

A képzési idő 3 év. A 9. év végén ágazati alapvizsgát kell tenni, és itt kell szakmát választani, ez a szakosodás ideje. A képzéseknél egy idegen nyelv a kötelező, ami nálunk az angol vagy a német nyelv lehet. Minden szakmához szükséges az egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

Minden szakképző iskolai képzésben résztvevő ösztöndíjat kap, ami a minimálbér 10%-a.

Szakmáink:

Hegesztő: 1203 iskolai kód

A hegesztő:

Különálló szerkezeti elemként készült gépalkatrészeket, szerkezeti elemeket egymáshoz rögzít, különféle hegesztési technikák, eljárások alkalmazásával. A hegesztés során a munkadarabokat hővel, nyomással vagy mindkettővel egyesíti oly módon, hogy a munkadarabok között nem oldható kapcsolat jön létre.



2 A kép a pixabay.com-ról származik

Pontos, önálló, szabálykövető magatartással tanulmányozza és értelmezi a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó dokumentumokat. Ismeri és biztonságosan használja a kézi és kiegészítő műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket.

Amit egy hegesztőtől elvárunk: Jó kezűgyesség, önállóság, felelősségtudat, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség.



Kereskedelmi értékesítő: kód: 1204

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, készlet kezelésére, állagmegóvására és a környezetvédelemre.

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



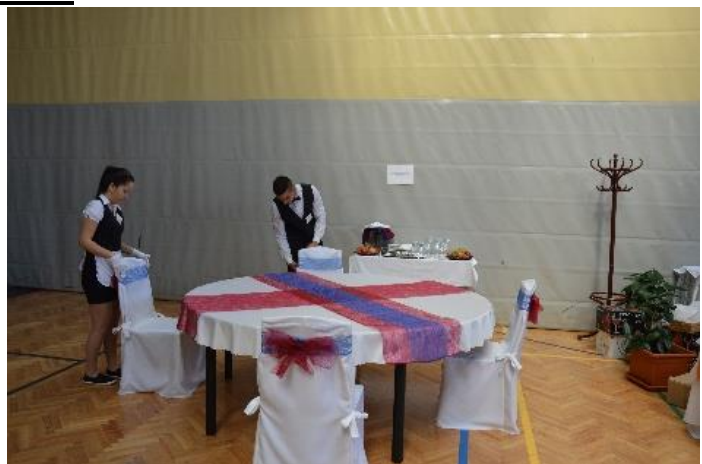
3 A kép az I. Garai szakmai versenyen készült

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

Pincér-vendégtéri szakember: kód: 1205

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.



4 A kép a II: Garai szakmai versenyen készült

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

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.

Szakács: kód: 1206



5 A kép a Garai szakmai versenyen a tankonyhánkban készült

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 ételleket, fogásokat „varázsol” remek ízérzőkével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel.

A jó szakács jellemzői: Remek ízérző, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

Pék: KÓD: 1207



6 Saját fotó, egy korábbi nyíltnapról

A pék a legrégebbi szakmák egyike. Munkájának és szakértelmének köszönhetően kerülhet a boltok polcaira a legalapvetőbb élelmiszerünk, a kenyér. A pék készíti a péksüteményeket, a kalácsokat, pogácsákat, leveles termékeket. A pék munkáját ma már korszerű gépek és technológiák segítik, hogy ne legyen annyira

megterhelő, mint régebben. A pék szakma megbecsülése folyamatosan emelkedik, ezért nagy szükség van jól képzett pékekre.

Ajánljuk minden fiatal számára, aki szeret sütni, érdeklődik az élelmiszerek előállítására, szeretne olyan termékeket alkotni, amelyekre a fogyasztóknak naponta alapvető élelmiszerként szüksége van.