



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 szakmai igazgatóhelyettes.

A 2023-2024. TANÉVBEN INDÍTANDÓ OSZTÁLYOK

Szakképző iskola			
Tagozat kódja	Szakképesítés megnevezése	Képzési idő	Alkalmassági követelmény
1201	Pincér-vendégtéri szakember	3 év	Egészségügyi és pályaalkalmassági
1202	Kereskedelmi értékesítő	3 év	Egészségügyi alkalmassági
1203	Hegesztő	3 év	Egészségügyi és pályaalkalmassági
1204	Pék	3 év	Egészségügyi alkalmassági
1205	Szakács	3 év	Egészségügyi és pályaalkalmassági

Felvételi követelmények:

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

Nyílt nap:

Időpont: **2022.október 27;**

Helyszín: Baranya Megyei SZC Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola
7800 Siklós, Iskola utca 10/a

Nálunk a Garaiban a képzések segítik 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.

Olyan nyolcadikat végzett fiatalokat várunk:

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



Általános minden képzésre érvényes tudnivalók:

A képzési idő 3 év. A 9. év végén ágazati alapvizsgát kell tenni, ezt követően indul a szakirányú oktatás. A képzéseknél egy idegen nyelv a kötelező. A Garaiban ez az angol vagy a német nyelv lehet. Minden szakmához szükséges az egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

Minden szakképző iskolai képzésben résztvevő ösztöndíjat kap.

Képzési kínálatunk:

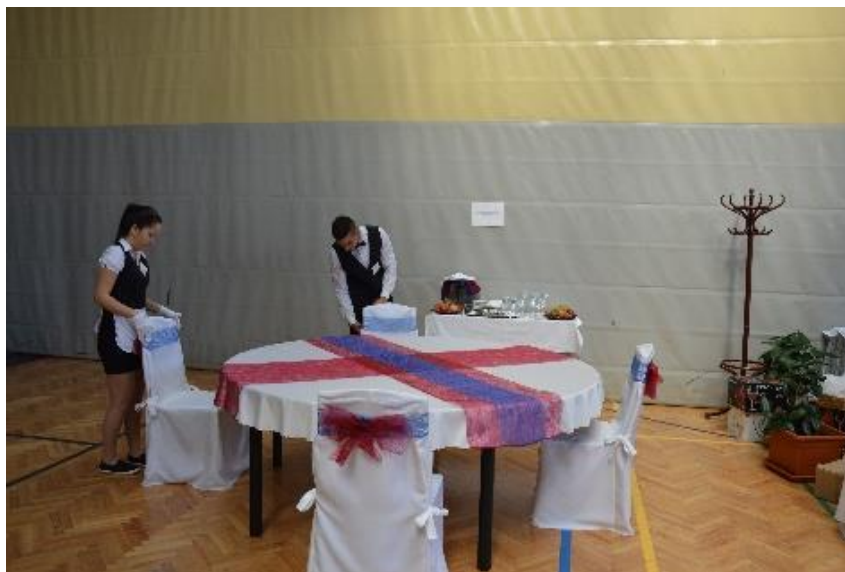
Pincér-vendégtéri szakember: (kód 1201)

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 fizettetést.

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 végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.



↓ A kép a II: Garai szakmai versenyen készült



Kereskedelmi értékesítő: (kód 1202)

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

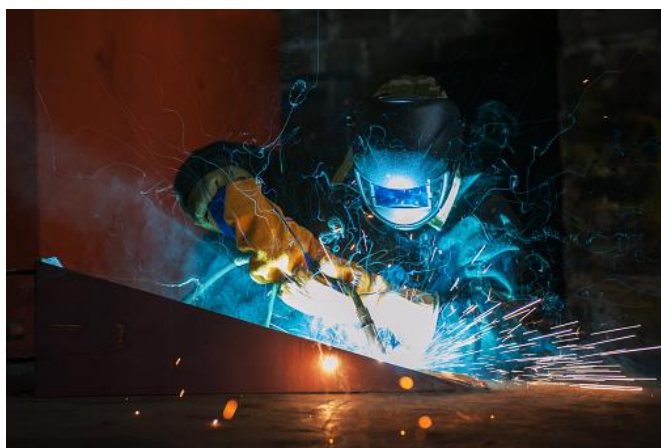


2 A kép az I. Garai szakmai versenyen készült

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

Hegesztő: (kód 1203)

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. Pontos, önálló, szabálykövető magatartással tanulmányozza és



3 A kép a pixabay.com-ról származik

értelmezi a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó dokumentumokat. Ismeri és biztonsággal használja a kézi és kisépességű fémalakító műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket.

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



Pék: (kód 1204)



4 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.

Szakács: (kód: 1205)



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 ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel 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.