

BARANYA VÁRMEGYEI SZC

GARAI MIKLÓS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Cím: 7800 Siklós, Iskola u. 10/A.
OM azonosító: 203049/005
Telefon: 70/399-2837
Honlap: www.szakkepzosiklos.hu

E-mail: garai.siklos@gmail.com
Igazgató: Mikola Lajos József
Pályaválasztási felelős:
Peti Lajos szakmai igazgatóhelyettes

MIÉRT A GARAI?

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 általános iskola nyolcadik osztályt végzett fiatalokat várunk:

- akik az iskola szellemiségével egyet tudnak érteni, azt elfogadják és művelik is,
- akik magas színvonalon szeretnék megismerni a választott szakmájuk rejtjelmeit,
- 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 nálunk tanulható szakmához szükséges az egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

Minden szakképző iskolai képzésben résztvevő ösztöndíjat kap



A tanulmányi területekre a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű (SNI) és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulók is jelentkezhetnek.

FELVÉTELI TUDNIVALÓK:

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

A 2024/2025. TANÉVBEN TERVEZETT SZAKKÉPZŐ OSZTÁLYOK:

Ágazat szakma megnevezése, azonosító száma	Képzési idő (év)	Kompetenciaelvárás	Egészségügyi alkalmassági	Pálya- alkalmassági
Kereskedelem ágazat Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02	3	Önállóság, felelősségtudat, kommunikációs készség, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség, jó kapcsolatteremtő képesség, empátia, digitális eszközök készségszintű használata. Szeret az emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelem dinamizmusa, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.	X	-
Turizmus-vendéglátás ágazat Panziós-fogadós 4 1013 23 03	3	Széleskörű tájékozottság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, vendégszeretet, szervezőképesség.	X	X
Turizmus-vendéglátás ágazat Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04	3	Kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, szervezőképesség, együttműködő képesség.	X	X
Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács 4 1013 23 05	3	Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség, a szakma és a munkatársak iránt tanúsított alázat, problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.	X	X
Gépészet ágazat Hegesztő 4 0715 10 08	3	Jó kezűgyesség, önállóság, felelősségtudat, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség.	X	X

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, készlet kezelésére, állagmegóvására és a környezetvédelemre.

Pincér-vendégtéri szakember:

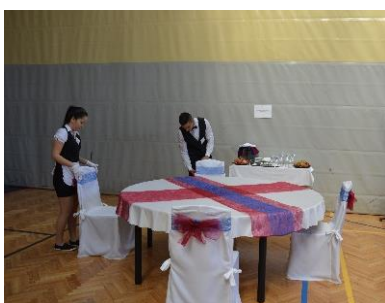
A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizetést.

Szakács:

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.

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



A kép a pixabay.com-ról származik

**NYÍLT NAP:
2023. OKT. 26. 8:00**