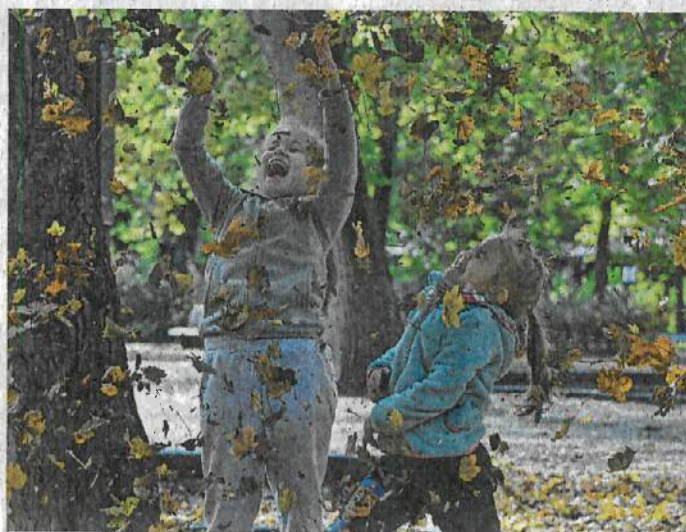


simogatását.  
Elmúlás? Ugyan már, az őszi pompás színekről szól, a kéz a kézben andalgásról, és az élet nagy dolgairól való elmélázásról. Most az erőgyűjtés, a napfényvel való töltekezés ideje van, hogy aztán az arcába mosolyogjunk rosszkedvünk telének. K. R. Fotók: Gál Gábor



# Több ágazatban is eredményesen oktat a Sárvári technikum

**A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium tanulóinak létszáma a 2024/2025-ös tanévben meghaladja a 900 főt. Nappali tagozaton közel nyolcszázan tanulnak, egyre több a felnőttképzésben részt vevő is. Az iskola többféle továbbtanulási lehetőséget kínál a turizmus-vendéglátás, a kereskedelem, a sport, az élelmiszeripar, valamint a mezőgazdaság és erdészet ágazatokban.**

**EGER** Az iskola ötéves technikumai és hároméves szakképző iskolai képzésekre várja a nyolcadikosok jelentkezését. A technikumai képzésben részt vevők érettségi vizsgával és technikumok oklevél megszerzésével zárják itteni tanulmányukat, mely után továbbtanulhatnak felsőoktatásban, vagy munkát vállalhatnak. A szakképző iskolában tanulók szakmai vizsgát tesznek, majd munkába állhatnak, vagy bekapcsolódhatnak a technikumok képzésbe, amennyiben érettségi is szeretnének megszerezni.

**Turizmus-vendéglátás ágazat**  
A legnépszerűbbek a turizmus-vendéglátás ágazat szak-



mái, amelyek jó elhelyezkedési lehetőséget kínálnak Egerben és Heves vármegyében. Az ötéves, érettségi és technikumok oklevél adó képzésben a cukrászszaktechnikus, a szakácsszaktechnikus, a vendégtéri szaktechnikus, valamint a turisztikai technikus szakmák a lehetséges kimeneti képzések. Hároméves szakképzésben sajtítható el a cukrász-, a pincér-vendégtéri szakember, a panziós-fogadós és a szakácsszakma.

**Kereskedelem ágazat**  
A kereskedelem ágazat is igen népszerű. Az ötéves kereskedő és webáruház technikus képzést és a hároméves kereskedelmi értékesítő szakképzést kínálja a fiataloknak a Sárvári. Ma már elképzelhetetlen a kereskedelem digitalizáció nélkül, egyre népszerűbb az online kereskedelem. Ezért a ha-

gyományos értékesítési módok mellett a webshopok létrehozása, működtetése is feladata a szakképzett technikusoknak.

**Sport ágazat**  
Egyre keresettebb a sport ágazatba tartozó fitness-wellness instruktorképzés, mivel az elmúlt években megjelent az igény a szállodákban, edzőtermekben olyan fiatal szakemberekre, akik személyi edzéseket, akvatréninget vagy éppen csoportos sportfoglalkozásokat tudnak tartani.

**Élelmiszer ágazat**  
Az élelmiszer ágazat szakmáit a pék-cukrász, illetve a szőlész-borász hároméves szakképzések képviselik. A pék-cukrász szakmával pékségekben és cukrászlatokban lehet munkát vállalni.



Eger szőlőtermesztő-bortermelő vidék, számtalan borászattal, így a végzett szőlész-borászainkra nagy kereslet van a munkaerőpiacon.

**Mezőgazdaság és erdészet ágazat**  
Két éve sikerült újraindítani a mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó kertésztechnikus-képzést. Az itt tanuló fiatalok nemcsak a fizikai munka elvégzésére válnak alkalmassá, hanem a mezőgazdasági vállalkozások menedzselésére is. A vármegyében számtalan gyümölcsös és kertészet található, ahol szükség van fiatal középvezetőkre, amihez ez a szakma megadja a megfelelő alapokat, és remélem, egyre népszerűbb lesz a fiatalok körében, mondta Lepesné Mélypataki Tünde igazgató.

A szakképzés ágazati alapképzéssel kezdődik, amely az ötéves technikumok képzésénél az első két év, a hároméves szakképzés esetében az első év. Ezt követően a szakirányú oktatás a duális képzőhelyeken, valós gazdasági környezetben történik, több mint hatvanöt vállalkozás segítségével, amelyek fogadják az iskola tanulóit. Heves vármegye határain túl is. A gyakorlati helyen jól teljesítő diákok a bizonyítvány megszerzését követően munkaszerződést is kaphatnak a vállalkozásuktól.

A szakképzést választóknak motivációt jelenthet a tanuláshoz az ösztöndíj is, de az is, hogy a tanulmányok tovább folytathatók magasabb szinten. A technikumok képzései egyre erősödnek, s a szakirányú felsőoktatás felé is nyitott a továbbtanulás lehetősége. Aki szakképzettséget szerez, az előtt kinyílik a felsőoktatás világa is: a legalább négyes szakmai vizsgát követően elérő diákok felsőoktatási felvételi pontszámait a szakmai vizsga eredményének felszorzásával állapíthatják meg, és ez alapján is bekerülhetnek a szakirányú felsőoktatási képzésekre. Alapismereitük előnyt jelentenek a főiskolák, egyetemek képzéseiben.

A Sárvári Kálmán technikum az Erasmus + program segítségével többhetes külföldi gyakorlatot is biztosít a diákoknak. Finnországban az angol nyelvet tanuló diákok a turizmus-vendéglátás ágazat szakmáiban szerezhetnek három-négy hetes tapasztalatot. Németországban, Rostock városában az élelmiszeripar, a kereskedelem és a turizmus-vendéglátás ágazatban érdekelt, német nyelvet tanuló diákok tölthetnek el néhány hetet, míg a dél-olaszországi Panni városában az angol nyelv-tudással rendelkező turizmus-vendéglátás ágazatban tanulók próbálhatják ki magukat, kaphatnak nyelvi megerősítést és láthatnak világot.

Egyre több a felnőttképzésben részt vevő tanuló, akik intenzív esti képzéseken szerezhetnek végzettséget. Egy év alatt sajtíthatják el a cukrász, a kereskedelmi értékesítő, a kereskedő és webáruház technikus, a kistermelői élelmiszer-előállító, a panziós-fogadós, a pék-cukrász, a pénzügyi-számviteli ügyintéző, a szakács, a szőlész-borász vagy a vállalkozási ügyviteli ügyintéző szakmákat.

Az iskola nyílt napjai: 2024. november 15. és december 4. Regisztráció nem szükséges.