

Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a turizmus-vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar és a sport ágazat területén. Tanműhelyeink (gazdaság, pince, étterem, HOSTEL***, pékség, konyhák, cukrászatok) 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 (3-12 hét) is lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ projekt keretében. Szakmától függően Németországban, Finnországban, Olaszországban Görögországban, Máltán, Horvátországban vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

144 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 alapoktatás + 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
5520	20. Sport	5 1014 20 01	Fitness-wellness instruktork
5523	23. Turizmus- vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
		5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus
		5 1015 23 07	Turisztikai technikus (Szakmairány: Szálloda szervező / 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 valóságban 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:

Mixerpont Kft.
DM KFT.
Pekk Anita ev.
Coop Szolnok
A-Z Topker Kft.

5520 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, sportanimátork, 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

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

HQ4 Fitnessz Powerlifting Team SE

Hotel & More Nostra Kft

Egri Thai Bokszt SE

Montezuro Üzemeltető Kft

5523 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;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö 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 pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalakmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hunguest Hotels
Morka és Ron 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 szakképzettséggel 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

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket 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 pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hotel Magyarország KFT.
Szarvasvadász KFT.
Macok Bisztró
Lucky- 4 KFT.
Magyar Polgár KFT.
Oxigén Hotel**** Family & Spa

Cukrász szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves 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 kézügyességgel rendelkeznek, valamint érdekli őket 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, fagylaltokat, 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 pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Marján Cukrászda Kft.

Boldizsár Cukrászda

Kiss László ev.

Élmény és Szakértelem Egészségpont Kft.

Turisztikai technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

Választható szakmairányok:

- Turisztikai szervező,
- Szálloda szervező,
- Idegenvezető

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, 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, nyelvvérzék.

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;
- 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, tájékoztatási, hostess és idegenvezetői munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness****

Bambara Hotel KFT.

Oxigén Hotel**** Family & Spa

SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)

A teljes képzési idő 3 év, melyben **közismereti** oktatás, **szakmai elméleti** és **gyakorlati** képzés folyik. Sikeres szakmai bizonyítvány megszerzése a lent felsorolt **munkakörök** betöltésére jogosít.

Egyedi kód	Ágazat	Szakmajegyzék	Szakképesítés megnevezése
5323	23. 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>
		4 1013 23 03	<i>Panziós-fogadás</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>

5323 Turizmus-vendéglátás ágazat

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

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

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Marján Cukrászda Kft.

Boldizsár Cukrászda

Kiss László ev.

Élmény és Szakértelem Egészségpont Kft.

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 ízzévével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. 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 vágnak. 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.

Heves Megyei Ágazati Képzőközpont Nonprofit KFT.

Konal KFT.

Hajnal Hotel

Bori Mami

Szalajka Fogadó

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.

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:

Arany Kakas Fogadó
Servita Udvarház
Szarvasvadász KFT.
Autós Vendéglő

A **panziós-fogadás** ellátja a szálláshely teljes operatív működtetését. Adott szálláshelyre vonatkozó speciális ismeretekkel, kapcsolatrendszerekkel rendelkezik. Kezeli a szálláshelyre beérkező érdeklődéseket, megrendeléseket, módosításokat, lemondásokat, alkalmazza a lehetséges fizetési módokat. Fogadja a szálláshely vendégeit, valamint az érdeklődéseket. Felel a vendégek kényelméért, a szálláshely és a vendégek közti kommunikációért. A szálláshelyen vendéglátó szolgáltatásokat nyújt.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Arany Kakas Fogadó
Nádas KKT.
Servita Udvarház
Szarvasvadász KFT.
Autós Vendéglő

5313 Kereskedelem ágazat

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, készletkezelésére, 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:

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

5305 Élelmiszeripar ágazat

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 előállítása.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Ledora Plus Kft.

Marján Cukrászda Kft.

Boldizsár Cukrászda

Heves Megyei Ágazati Képzőközpont Nonprofit KFT.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

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:

2027. február 22. (az általános iskola továbbítja a tanulói jelentkezési lapokat a középfokú iskoláknak, a tanulói adatlapot a Hivatalnak)

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

A sajátos nevelési igényű tanulók közül az Alapító Okiratban foglaltak alapján fogadunk jelentkezéseket.

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

PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAPOK

2026. november 13. (9:00-12:00) és november 25. (8:00-11:00)

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Juhász Ferenc Gyula	általános szakmai igazgatóhelyettes	06-30/556-9044
----------------------------	--	----------------

Kérjük, kísérik figyelemmel honlapunkat (www.sarvarieger.hu) valamint

Facebook oldalunkat (<https://www.facebook.com/sarvarieger>),

vagy írjanak nekünk a szakkepzo@sarvarieger.hu címre!

További fontos időpontok

2027. március 22.	Felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.
2027. április 6-8.	Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása).
2027. május 7.	Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek.
2027. június 24-25.	A felvételt nyert tanulók beiratkozása (a pontos időpontról értesítést küldünk).