



**Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar, sport területén, és lehetőséget az agrárium iránt érdeklődőknek is. Tangazdaságunk, tanpincénk, éttermünk, tanszállónk, pékségünk és tankonyháink, cukrászataink 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 (3-6 hét) is lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ projekt keretében. Szakmától függően Németországban, Finnországban, Olaszországban vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

120 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
5517	17. Mezőgazdaság és erdészet	5 0812 17 06	Kertésztechnikus
5521	21. Sport	5 1014 20 01	Fitness-wellness instruktork
5524	24. Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
		5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus
5624	24. Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 07	Turisztikai technikus <i>Nyelvi előkészítő évfolyammal bővítve</i> <i>Szakmairány: Turisztikai szervező</i>



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:

Hervis Kft.
Mixerpont Kft.
DM KFT.
Pekk Anita ev.
Coop Szolnok
A-Z Topker Kft.
BE-L-GA Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

5517 Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Kertésztechnikus

Mezőgazdaság és erdészet ágazat kertészeti területének 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

Választható szakmairányok: Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány, Gyümölcsstermesztő szakmairány, Gyógynövénytermesztő szakmairány, Parképítő és -fenntartó szakmairány, Zöldségtermesztő szakmairány.

A kertésztechnikus szakma széleskörű ismereteket nyújt a kertészeti ágazathoz tartozó termesztési, forgalmazási, műszaki, gazdálkodási és az ehhez kapcsolódó feladatok területén. A kertésztechnikus feladata a szőlő- és gyümölcsstermesztés, zöldség-, gyógynövény- és dísznövénytermesztés, virágkötés és berendezés, valamint a kertek építése és gondozása. Korszerű termesztő berendezésekkel dolgozik.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

A természet szeretete, állóképesség, jó fizikum, kez ügyesség, szervező készség és csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- gyümölcsöskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- szőlőskert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- zöldségkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- gyógynövény kert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- díszkert kertészeti feladatait önállóan ellátja;
- parkfenntartási feladatokat önállóan ellátja;
- parképítési feladatokat önállóan ellátja;
- virágkötészeti alkotásokat készít;
- rendezvények, esküvők és egyéb virágos események virágdíszzeit önállóan elkészíti;
- egy virágüzlet mindennapi üzemeltetési feladatait önállóan ellátja;
- piackutatás alapján megtervezi, elindítja és működteti a mezőgazdasági vállalkozást.

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni, és fontos számára „munkájának gyümölcse”.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Károly Róbert Campus Gyöngyös
Heves megyei agrárvállalkozások

5521 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*



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

oktató, csoportos fitness instruktork, fitness aerobik oktató, teremedző, fitness instruktork, kondicionáló edző, sportanimátor, 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 (A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úzás felmérése történik.)

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hotel Eger & Park *****
Thai Works Team

5524 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.



**Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236



Tel: 20/858-3660 E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu Weblap: www.sarvarieger.hu

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 alkalakmasság és pályaalakmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hunguest Hotels
Morka és Ron KFT
Minaret Hotel 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 szakképzettség 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 meglelégedésére 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, érdeklí 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 végrehajttatja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajttatja 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 pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660 **E-mail:** szakkepzo@sarvarieger.hu **Weblap:** www.sarvarieger.hu

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Goldener Löwe*** Hotel Kft.
Hotel Magyarország KFT.
Szarvasvadász KFT.
Macok Bisztró
1552 Étterem
Lucky- 4 KFT.
Magyr Polgár KFT.
Bambara Hotel KFT.
Oxigén Hotel**** Family & Spa
Ködmön Csárda Borétterem
Minaret Hotel Kft.

Cukrász szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 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 kezűgyességgel 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, fagyaltokat, 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;



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660 E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu Weblap: www.sarvarieger.hu

- 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 pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalakmasság és pályaalakmasság

5624 Turizmus-vendéglátás ágazat

Turisztikai technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A képzés nyelvi előkészítő évfolyammal bővített.

Választható szakmairány: Turisztikai szervező szakmairány.

Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegen- vezetés, 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, nyelvérzék.

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 pályaalakmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalakmasság és pályaalakmasság



SZAKKÉPZŐ ISKOLA (3 év)

A teljes képzési idő 3 év, melyben **közismereti** oktatás (idegen nyelvi választási lehetőség **angol, német** vagy **francia**), **szakmai elméleti** és **gyakorlati** képzés folyik. Sikeres szakmai bizonyítvány megszerzése a lent felsorolt **munkakörök** betöltésére jogosít.

Egyedi kód	Ágazat	Szakmajegyzék	Szakképesítés megnevezése
5324	24. 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>
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>

5324 Turizmus-vendéglátás ágazat

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

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, 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.
Főzőszervíz 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 ízérzékeléssel 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:



**Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

Oxigén Family Hotel
Hotel Szent István
Szarvasvadász KFT.
Minaret Hotel Kft.
1552 Étterem
Heves Megyei Ágazati Képzőközpont Nonprofit KFT.
Konal KFT.
Hajnal Hotel
Vasas Zoltán ev.
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 fizetést.

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:

Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness****
Tisza Balneum Hotel****
Mélyvíz Étterem
Arany Kakas Fogadó
Nádas KKT.
Servita Udvarház
Szarvasvadász KFT.
Autós Vendéglő
Élmények útja KFT.

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:

Hervis Kft.
Mixerpont Kft.
A-Z Topker Kft.
BE-L-GA Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

"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:

Ledóra 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



*Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035/005 Technikai azonosító 520236*



Tel: 20/858-3660

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:

2024. február 21. (személyesen a titkárságra vagy postai úton az iskola címére)

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

PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAPOK 2023. november 10. és november 17. 9:00-14:00

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Juhász Ferenc Gyula	pályaválasztási felelős	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

- | | |
|----------------------|--|
| 2024. március 22. | Felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala. |
| 2024. április 08–10. | Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása). |
| 2024. április 26. | Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek. |
| 2024. június 26–28. | A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk). |