

# DEBRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

---

OM: 203033/013

KIR technikai azonosító: 520221

Debreceni SZC  
Kereskedelmi és Vendéglátóipari  
Technikum és Szakképző Iskola  
4027 Debrecen, Vénkert u. 2.

SZÉCHENYI 2020



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Közhíjzók Alap

KÖSZÖNÜNK A MAGYAR ÁLLAM  
ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATÁSÁT.

NFSI NONPROFIT KFT.  
DEBRECENI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

**DEBRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS  
VENDÉGLÁTÓIPARI SZAKGIMN. ÉS  
SZAKKÖZÉPISK. ENERGETIKAI  
KORSZERŰSÍTÉSE**

A TÁMOGATÁS ÖSSZEGE:  
**240 MILLIÓ FORINT**

A PROJEKT AZONOSÍTÓ SZÁMA: NKFIH-13-2-1-14-2014-00114

# Igazgatói köszöntő



Kedves pályaválasztásra készülő Diák!

"Ha hajót akarsz építeni, talán nem is az a legfontosabb, hogy összegyűjtsd a mérnököket és a hajóácsokat, hanem, hogy felébreszd a vágyat a végtelen után." - Antoine de Saint-Exupéry

Ha szívesen vagy emberek között, szeretnél egy szép üzletben dolgozni, esetleg saját üzletről álmodsz, ismerd meg képzési kínálatunkat! Ha szívesen forogódsz a konyhában, érdekel az ételek izgalmas világa, a vendéglátás fortélyai, akkor nálunk megtalálhatod a Neked való szakmát! Piacképes szakmákkal, kiváló oktatókkal, színvonalas gyakorlati munkahelyekkel várunk Benneteket!

Makai Mária  
Igazgató



# Középfokú felvételi eljárás

**2023. október 20.**

A középfokú iskoláknak eddig az időpontig kell nyilvánosságra hozniuk a felvételi tájékoztatójukat.

**2023. október 31.**

Az általános iskolák tájékoztatják a nyolcadikosokat a felvételi eljárásról.

**2024. február 21.**

Az általános iskolák továbbítják a tanulók jelentkezési lapjait a középiskoláknak.

**2024. április 8-10.**

A tanulói adatlapokon ezen a három napon lehet módosítani.

**2024. május 2.**

A felvételt hirdető középiskolák elküldik a felvételtől vagy elutasításról szóló értesítést a jelentkezőnek és az általános iskoláknak.

**2024. május 6-22.**

A középiskolák igazgatói rendkívüli felvételi eljárást írhatnak ki.

**2024. június 26-28.**

Beiratkozás a középfokú iskolákba.



# Jelentkezés

**ÁLTALÁNOS ISKOLÁN KERESZTÜL**

JELENTKEZÉSKOR CSAK AZ ÁGAZATBAN KELL BIZTOSNAK LENNED, A KONKRÉT SZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS TECHNIKUMBAN A 11. ÉVFOLYAMTÓL, SZAKKÉPZŐ ISKOLÁBAN A 10. ÉVFOLYAMTÓL KEZDŐDIK.

# Pontszámítás, rangsorolás

A TANULMÁNYI EREDMÉNYEK ALAPJÁN.



# Képzéseink

Ismerd meg képzési kínálatunkat!



## Technikum

5 évfolyamos képzések, amelyek érettségi bizonyítvány és technikus oklevél megszerzésével zárulnak. A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit.



## Szakképző iskola

3 évfolyamos képzések, amelyekben szakmai bizonyítvány szerezhető. A szakképző iskola egyenes út a munkaerőpiacra.

# KERESKEDELEM ÁGAZAT





Kód: 0311

# Kereskedő és webáruházi technikus

5 éves technikumi képzés

Felvehető létszám: 16 fő

A kereskedő és webáruházi technikus szakma új távlatokat nyit a kereskedelem területén. A szakképzett technikus az általános kereskedelmi folyamatok megismerése mellett alapos tudással rendelkezik a marketing, az online értékesítés és a webáruházak működésével kapcsolatosan.

Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira és az online világ szerelmesei.

**Foglalkozás egészségügyi alkalmassági**

**vizsgálat: szükséges**

**Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges**



**Kód: 0320**

# Idegen nyelvű ipari és kereskedelmi technikus

## Kereskedelmi logisztika szakmairány

5 éves technikumi képzés

Felvehető létszám: 16 fő

Az idegennyelvű ipari- és kereskedelmi technikus feladatait magas szintű idegennyelv-tudással látja el a kereskedelmi műszaki és gazdasági területen. Munkája során aktívan – naprakészen – használja a korszerű digitális technikákat.

A szakképzett technikus idegen nyelvű vizsgái a szakirányokat tekintve: a gyártó vállalat üzleti folyamatainak feldolgozása, a gyártóvállalati projektek menedzselése, logisztikai tevékenységek, kereskedelmi logisztikai projektek menedzselése.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szereti az idegen nyelveket, kommunikatív és jó szervező, emellett nyitott, érdeklődő és szívesen dolgozik csapatban. Érdeklí a kereskedelmi-műszaki-gazdasági terület.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges**  
**Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges**





**Kód: 0315**

# Kereskedelmi értékesítő

3 éves szakképző iskolai oktatás  
Felvehető létszám: 32 fő

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.

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

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági  
vizsgálat: szükséges**

**Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges**



# TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT



**Kód: 0312**

# Cukrász szaktechnikus

5 éves technikumi képzés

Felvehető létszám: 32 fő

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 szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni, szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, jó kezűgyességgel rendelkeznek, valamint érdeklő őket a szervezés, logisztika.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági  
vizsgálat: szükséges**

**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



**Kód: 0313**

# Szakács szaktechnikus

5 éves technikumi képzés  
Felvehető létszám: 32 fő

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, mint például a főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, ételmezésvezető helyettes, ételmezésvezető. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében.

Jó választás mindazoknak, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni, szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, és érdekli őket a szervezés és a logisztika.

**Foglalkozás egészségügyi alkalmassági  
vizsgálat: szükséges**  
**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



Kód: 0314

# Vendégtéri szaktechnikus

5 éves technikumi képzés

Felvehető létszám: 32 fő

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, 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. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában.

A szakmát azoknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni és nyitottak a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

**Foglalkozás egészségügyi alkalmassági  
vizsgálat: szükséges**  
**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



Kód: 0316

# Cukrász

3 éves szakképző iskolai oktatás

Felvehető létszám: 16 fő

A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

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

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges**

**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



**Kód: 0319**

# Szakács

3 éves szakképző iskolai oktatás

Felvehető létszám: 24 fő

A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendég-látóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen lát el feladatokat, mint például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni, folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági  
vizsgálat: szükséges**  
**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



**Kód:0318**

# **Pincér-vendégtéri szakember**

3 éves szakképző iskolai oktatás

Felvehető létszám: 24 fő

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.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges**  
**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**





**Kód: 0317**

# Panziós-fogadós

3 éves szakképző iskolai oktatás

Felvehető létszám: 16 fő

A panziós-fogadós feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki. A panziós-fogadós óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.

Ajánlott minden fiatal számára, aki a vendéglátásban találja meg azokat a kihívásokat, amelyek érdeklik. Szereti a vendégeket, a turisztikai-vendéglátó tevékenységet hosszú távra tervezi.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges**

**Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges**



# ISKOLÁNK ERŐSSÉGEI

---

A jól képzett, lelkiismeretes oktatói testület munkája garancia arra, hogy a tanulók a szakmai és elméleti tudáson túl olyan élményekre tegyenek szert, amelyek meghatározóak lesznek számukra későbbi pályafutásuk során. Iskolánk eredményesen vesz részt különböző városi, területi, és országos versenyeken, rendezvényeken. Diákjaink külföldi (német-, olasz-, illetve franciaországi) szakmai gyakorlatokon vehetnek részt az Erasmus+ pályázat keretében. Kiterjedt határon túli kapcsolatokkal is rendelkezünk.



# ISKOLAI ÉS ISKOLÁN KÍVÜLI KÖZÖSSÉGÉPÍTŐ PROGRAMOK

---

A tanév első programja a Start-napok, ahol a leendő kilencedikesek ismerkednek egymással, oktatóikkal és az iskolával. Nagy sikerű a gazdag programú Elsősavató, a DÖK-nap sport- és gasztronómiai eseményei. Az osztály- vagy évfolyam-kirándulások nem csak egymás jobb megismerését, de Debrecen és tágabb környezete felfedezését is lehetővé teszi. Valentin nap alkalmából papír szívecskékre írt üzenetekkel kedveskednek a tanulók egymásnak és tanáraiknak. Diákjaink számos helyi, országos és nemzetközi versenyen érnek el remek eredményeket. Összetartó, baráti közösségek alakulnak ki az iskola rendezvényein és kirándulásain, a közös főzések és sportesemények alkalmával. Terveink között szerepel továbbra is a 24 órás innovatív vetélkedő versenyen részt venni. Büszkék vagyunk az évente többször megjelenő iskolaújságra, a Kerinformra, amely a diákok és az oktatók közreműködésével készül és átfogó képet mutat arról, mi minden történik egy-egy félév során intézményünkben.

# Elérhetőségeink



4027 Debrecen, Vénkert utca 2.



+36 52 413-113



kereskedelmi.debrecen@gmail.com



www.dszckereskedelmi.hu



@keri.debr



dszc\_keri

