

DEBRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

OM: 203033/013

KIR technikai azonosító: 520221



Igazgatói köszöntő



Kedves pályaválasztásra készülő Diák!

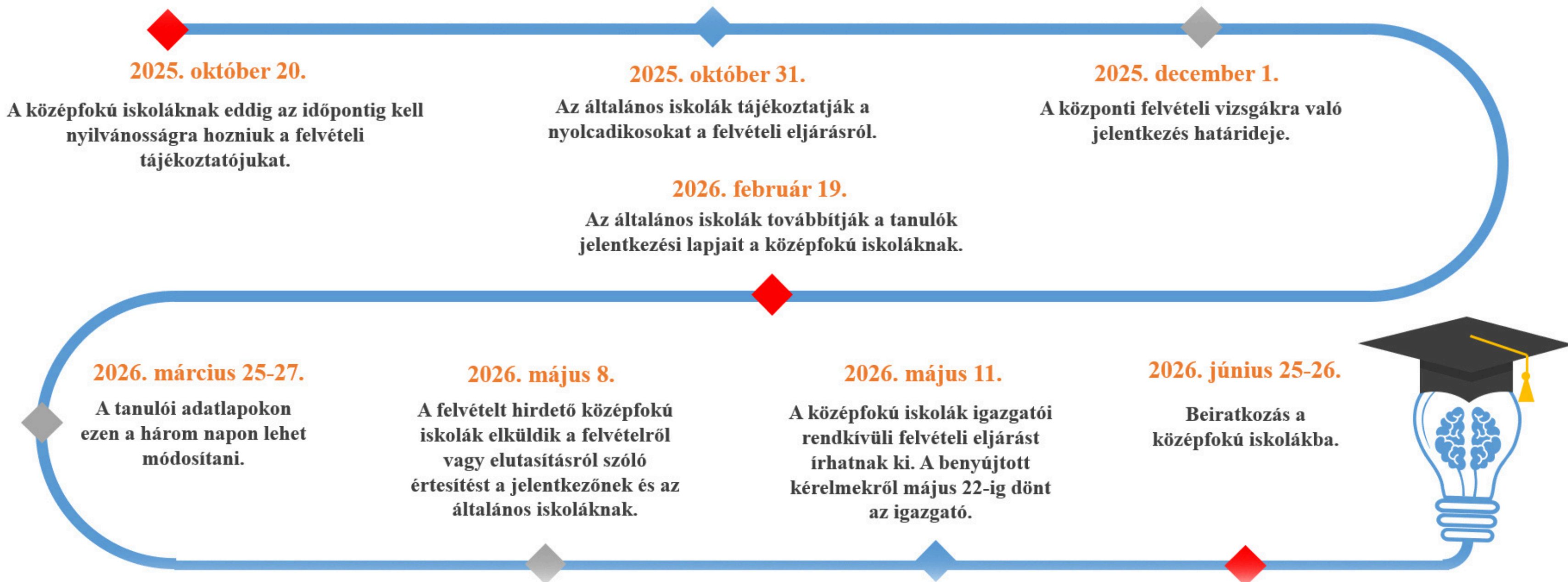
A vendéglátás és a kereskedelem sikere nem csupán a termékek minőségén múlik, hanem azon is, hogy hogyan adjuk el őket. A vendégélmény megteremtése és az értékesítés művészete együtt vezet a sikerhez.

Iskolánk célja, hogy diákjainknak naprakész, gyakorlati tudást adjunk át, amely lehetővé teszi számukra, hogy sikeresen helytálljanak a munka világában. Arra törekszünk, hogy tanulóink ne csak szakmájuk mesterei legyenek, hanem olyan kreatív és innovatív gondolkodású szakemberekké váljanak, akik képesek új értékeket teremteni. Hiszünk abban, hogy egy jó iskola közösséget épít, ahol a tanulás mellett támogatásra, inspirációra és motivációra is találhatnak diákjaink.

Deák Anita
Igazgató



Középfokú felvételi eljárás



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 technikai 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.

Foglalkozássegészsgügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges



Kód: 0315

Kereskedelmi értékesítő

3 éves szakképző iskolai képzés
Felvehető létszám: 16 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, állagmegővására 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: 16 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 érdekli 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.

Foglalkozásegészségügyi 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 séffal 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.

**Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat:
szükséges**

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



Kód: 0316

Cukrász

3 éves szakképző iskolai képzés

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:0318

Pincér-vendégtéri szakember

3 éves szakképző iskolai képzés

Felvehető létszám: 32 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: 0319

Szakács

3 éves szakképző iskolai képzés

Felvehető létszám: 32 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 vendéglátóipar 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 vágyanak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

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-, török-, 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 teszik. 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

