



DEBRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

OM azonosító: 203033/013

KIR technikai azonosító: 520221



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

Tartalomjegyzék

- ◆ Igazgatói köszöntő
- ◆ Rólunk
- ◆ Felvételi eljárás
- ◆ Technikumi oktatás, szakmáink
- ◆ Szakiskolai oktatás, szakmáink
- ◆ Erősségeink
- ◆ Elérhetőségeink



Igazgatói köszöntő

Ha szívesen vagy emberek között, szeretnél egy szép üzletben dolgozni, esetleg saját üzletről álmodsz, ismerd meg képzési kínálatunkat!

Ha szívesen forgolódsz 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

Rólunk

Debrecen legnagyobb történelmi múlttal rendelkező szakképző iskolája várja új diákjait!

Diákjaink megismerkedhetnek a legújabb technológiákkal és alapanyagokkal, külföldi szakmai gyakorlatokon, országos és nemzetközi versenyeken mutathatják meg kreativitásukat. Megtanítjuk, hogyan váljon a tanulóból menő sztárséf vagy sikeres menedzser.

Diákjaink a legkiválóbb szakemberektől tanulhatnak, akik felelősségteljes, elhivatott, szakmájukban elismert mesterek. Az együttes munkának köszönhetően nemcsak elméletben, hanem gyakorlatban is megállják diákjaink a helyüket a munka világában az iskola falait elhagyva. Az érdeklődésének megfelelően mindenki válogathat szakköreinkből, sport és kulturális rendezvényeink közül.

Felvételi eljárás

Határidők:

- | | |
|--------------------|--|
| 2022. február 18. | A középfokú tanulói jelentkezési lapok beküldése. |
| 2022. március 2-4. | Pályaalkalmassági vizsgálatok. |
| 2022. március 16. | A jelentkezők felvételi jegyzékének nyilvánosságra hozatala. |
| 2022. április 29. | Kiértésítés a felvételtől vagy elutasításról. |
| 2022. június 22. | Beiratkozás az iskolánkba. |

Felvételi vizsga

Központi felvételi írásbeli vizsga nincs.

A felvétel feltétele

Foglalkozásegészségügyi alkalmasság és a vendéglátós szakmákban pályaalkalmassági követelmények teljesítése.

Pontszámítás

Pontszámítás: az általános iskolában elért eredmény (7. osztályos év végi, 8. osztályos félévi érdemjegy magyar, matematika, kémia, történelem, idegen nyelv tantárgyakból hozott pontok) valamint vendéglátós szakmákban a pályaalkalmassági vizsgálaton elért eredmény pontszámai.

Rangsorolás a pontszámok alapján, azonos pontszám esetén előnyben részesül az a tanuló, akinek családjából már végeztek iskolánkban.

Technikum

A technikumban 5 éves a képzés időtartama. Ebből az első 2 év az ágazati alapoktatás, amelyet a technikumban alapvizsga zár.

Szakképző iskola

A szakképző iskolákban 3 éves képzésben vehetnek részt a szakmai oktatás e formáját választó fiatalok. Az első év végén a tanulók ágazati alapvizsgát tesznek, ami átjárhatóságot biztosít az ágazaton belül más szakmák, és akár a technikumi képzés felé.



Technikumi oktatás



- Kereskedő és webáruházi technikus
- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Vendégtéri szaktechnikus

Kereskedő és webáruházi technikus

Kereskedelem ágazat

Kód:0311

5 éves technikumi képzés

Kereskedelem ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

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.



Cukrász szaktechnikus

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0312

5 éves technikumi képzés

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.



Szakács szaktechnikus

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0313

5 éves technikumi képzés

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 főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, ételmezésvezető helyettes, ételmezésvezető. 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 megelégedését célzó munkavégzést.



Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0314

5 éves technikumi képzés

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





Szakképző Iskolai oktatás

Kereskedelmi értékesítő
Cukrász
Panziós-fogadós
Pincér - vendégtéri szakember
Szakács

Kereskedelmi értékesítő

Kereskedelem ágazat

Kód:0315

3 éves szakképző iskolai képzés

Kereskedelem ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

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.



Cukrász

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0316

3 éves szakképző iskolai képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

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.



Panziós - fogadós

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0317

3 éves szakképző iskolai képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

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.



Pincér - vendégtéri szakember

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0318

3 éves szakképző iskolai képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

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.



Szakács

Turizmus - vendéglátás ágazat

Kód:0318

3 éves szakképző iskolai képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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, 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.



Erősségeink, iskolán kívüli programok

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 a Határtalanul pályázat, illetve a Rákóczi Szövetség támogatásával.

Az évente kétszer megjelenő iskolaújság, a Kerinfo a diákok és a tanárok közreműködésével készül. Átfogó képet mutat arról, mi minden történik egy-egy félév során intézményünkben.

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.

Elérhetőségek

Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

-  4027 Debrecen, Vénkert utca 2.
-  (52) 413-113, 413-255
-  kereskedelmi.debrecen@gmail.com
-  www.dszckereskedelmi.hu
-  facebook.com/keri.debr
-  [instagram/ dszckereskedelmi](https://instagram/dszckereskedelmi)

