

DEBRECENI SZC KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

OM: 203033/013

KIR technikai azonosító: 520221



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 foglódsz 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!



Ismerd meg iskolánkat!



Debrecen legnagyobb történelmi múlttal rendelkező szakképző iskolája várja új diákjait! Az eltelt évek alatt az iskola képzési rendszere változott, de fő profilunk mindvégig a kereskedelem és a vendéglátás volt. Diákjaink megismerkedhetnek a legújabb technológiákkal és alapanyagokkal, külföldi szakmai gyakorlatokon, országos és nemzetközi versenyeken mutatják meg kreativitásukat. Megtanítjuk, hogyan váljon tanulóból menő sztárséf vagy sikeres menedzser. Napjainkban is a szakma legkiválóbb szakembereitől tanulhatnak diákjaink. Ők azok a felelősségteljes, elhivatott, szakmájukban is kiemelkedő szakemberek, akik

segítik napról napra a felnövekvő nemzedék szakmai gyakorlatát, biztosítva szakmájuk megfelelő utánpótlásának képzését. Az együttes munkának köszönhetően nemcsak elméletben, hanem gyakorlatban is megállják diákjaink a helyüket az iskola falait elhagyva, a munka világában. Az érdeklődésének megfelelően mindenki válogathat szakköreinkből, önképző köreinkből, sport és kulturális rendezvényeink közül. Nálunk nemcsak átlagos diákélet folyik, hanem már tanulóként külső szakemberek segítségével ismerkednek meg diákjaink a vállalkozások mindennapjaival és a szakhatóságok tevékenységeivel is.

Felvételi menete

**Jelentkezési
határidő**



2023. február 22.

**Felvételi jegyzék
nyilvánosságra
hozatala**



2023. március 17.

Módosító időszak



2023. március 21-22.

**Értesítés a felvételi
eljárás
eredményéről**



2023. április 28.



Képzéseink

Ismerd meg képzési kínálatunkat!



Technikum

5 éves képzések, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárulnak.



Szakképző iskola

3 évesek a képzések, amelyek szakképzettség megszerzésével zárulnak.

KERESKEDELEM ÁGAZAT





Kereskedő és webáruházi technikus

Kód:0311

Felvehető: 32 fő

5 éves technikumi képzés

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.

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges



Kereskedelmi értékesítő

Kód:0315

Felvehető: 32 fő

3 éves szakképző iskolai képzés

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.

Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges



TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT



Cukrász szaktechnikus

Kód:0312

Felvehető: 32 fő

5 éves technikumi képzés

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 kézügyességgel rendelkeznek, valamint érdekli őket a szervezés, logisztika.

Egészségügyi- és pályaalakmassági vizsgálat:
szükséges



Szakács szaktechnikus

Kód:0313

Felvehető: 32 fő

5 éves technikumi képzés

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.

Egészségügyi- és pályaalakmassági vizsgálat:
szükséges



Vendégtéri szaktechnikus

Kód:0314

Felvehető: 32 fő

5 éves technikumi képzés

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.

Egészségügyi- és pályaalkalmassági vizsgálat:
szükséges



Cukrász

Kód:0316

Felvehető: 32 fő

3 éves szakképző iskolai képzés

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 vágnak.

Egészségügyi- és pályaalakmassági vizsgálat:
szükséges



Panziós-fogadós

Kód:0317

Felvehető: 32 fő

3 éves szakképző iskolai képzés

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.

Egészségügyi- és pályaalkalmassági vizsgálat:
szükséges

Pincér-vendégtéri szakember

Kód:0318

Felvehető: 32 fő

3 éves szakképző iskolai képzés

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 végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

Egészségügyi- és pályaalkalmassági vizsgálat:
szükséges





Szakács

Kód:0319

Felvehető: 32 fő

3 éves szakképző iskolai képzés

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 vágyanak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Egészségügyi- és pályaalakmassági 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 Döknap 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.



(52) 413-113



kereskedelmi.debrecen@gmail.com



www.dszckereskedelmi.hu



@keri.debr



dszc_keri

