



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar, gazdálkodás és menedzsment, 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 - közel 80 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
5520	20. Sport	5 1014 20 01	Fitness-wellness instruktork
		5 1014 20 02	Sportedző - sportszervező
5513	13. Kereskedelem	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus
5523	23. Turizmus- vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
5509	9. Gazdálkodás és menedzsment ágazat	5 0411 09 01	Pénzügyi-számviteli ügyintéző
5517	17. Mezőgazdaság és erdészet	5 0812 17 06	Kertész technikus



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

5520 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 oktató, csoportos fitness instruktork, fitness aerobik oktató, teremedző, fitness instruktork, kondicionáló edző, sportanimátork, 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 elbесzélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság (A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.)

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hotel Eger & Park ****
Hotel Korona Eger ****
Hq4 Fitness&Powelifting Team SE
Egri Thai-Boksz SE
Cross Team Eger SE

Sportedző - sportszervező

A sportedző - sportszervező szakember sportágspecifikusan, célirányosan tervezi, szervezi és irányítja a sportolók, csapatok rövid-, közép- és hosszú távú felkészítését és versenyeztetését. Megtanítja a sportág technikai, taktikai és játékrendszer ismereteit, játék- és versenyszabályait. Értékeli a sportolók edzéseken és a versenyeken nyújtott teljesítményét, a korszerű pedagógiai- és edzéselvek, edzés módszerek figyelembevételével fejleszti teljesítőképességüket és teljesítőkészségüket. Edzőmérkőzéseket és -versenyeket, illetve edzőtáborokat, valamint egyéb sportrendezvényeket szervez. Rekreációs szakemberként részt vesz a szabadidős sportolók foglalkozásai, versenyei szervezésében, irányításában. Tanácsaival segíti az egészséges életmódra törekvők sportolási programjának összeállítását. Vezetési, szervezési és pénzügyi tanulmányaira alapozva részt vesz sportklubok, szakosztályok munkájában, irányításában. Sporthoz és rekreációhoz kapcsolódó rendezvényeket szervez.



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

A szakképzettséggel betölthető munkakörök, tevékenységek: egészségmegőrző programok szervezője, sportfoglalkozások (edzésprogramok) szervezője és vezetője, egészségmegőrző programok vezetője, sport szakreferens, aerobic oktató, fitness-wellness asszisztens, fitness edző, programszervező, termékbemutató-szervező, rendezvényszervező és – bonyolító, sport-rendezvényszervező, szabadidőszervező, aerobic terem üzletvezetője, fitness klub vezetője, fitnessterem vezető, fürdővezető, horgászegyesületi vezető, kondicionálóterem vezető, mozgásstúdió-vezető, sport szakosztályvezető, sportegyesület vezetője, sportklub vezetője, sportlétesítmény vezető, sportosztály vezetője, strandvezető, szabadidő központ igazgatója, testápolószalon-vezető, uszodavezető.

Felvétel a tanulmányi eredmények és a pályaalkalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság, és fizikai alkalmassági vizsga

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Eger SE
Hq4 Fitness&Powelifting Team SE
Egri Thai-Boksz SE
Cross Team Eger SE

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 világban működő és az online világban működő kereskedelem adta lehetőségeket;
- ismeri az elektronikus beszállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztika informatikai megoldásait;



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

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

5523 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;
- megköti 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 Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

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 pályaalakalmassági elbeszélgetés alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalakalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Hotel Eger & Park ****
La Contessa**** Kastélyhotel és Rendezvényközpont
Balneo Hotel Zsori Thermal & Wellness****
Hotel Korona Eger ****
Macok Bisztró Kft.
HBH Étterem, Eger

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 meglegedésére végzett munkát.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérző, 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, érdeklőket 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 pályaalakalmassági elbeszélgetés alapján történik.



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Goldener Löwe*** Hotel Kft.
Oxigén Hotel**** Family & Spa
Ködmön Csárda Boréletterem
Minaret Hotel Kft.
1552 Étterem
Hét Vezér Fogadó Kft.
HBH Étterem, Eger

5509 Gazdálkodás és menedzsment ágazat

Pénzügyi-számviteli ügyintéző

Gazdálkodás és menedzsment ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A pénzügyi-számviteli ügyintéző a gazdálkodó szervezetek gazdasági tevékenységével összefüggő részfeladatait önállóan végzi: könyvelési feladatokat lát el, számítógépes programokat használ, nyilvántartások vezetésében vesz részt, közreműködik egyes pénzügyi műveletek előkészítésében és lebonyolításában.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Precizitás, pontosság, rendszerszemlélet, rugalmasság, szabálykövetési hajlandóság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó készség, csapatmunka, szervezőkészség, felelősségtudat, folyamatos önfeljesztési igény.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- érti és átlátja a gazdálkodó szervezet működését;
- képes a számítógépes ügyviteli programok használatára;
- ismeri és használja a kommunikációs csatornákat;
- képessé válik a vállalkozások alapításával, működtetésével kapcsolatos adminisztratív feladatok ellátására;
- elvégzi a bankszámlákkal kapcsolatos teendőket, a házipénztárral kapcsolatos feladatokat;
- ellátja a vállalkozás adókötelezettségei teljesítéséhez kapcsolódó elektronikus ügyintézési feladatokat;
- közreműködik a vám-, jövedéki adó és termékdíj megfizetéssel kapcsolatos adminisztrációs feladatok ellátásában;
- részt vesz a befektetési döntésekhez szükséges információgyűjtésében;
- közreműködik a projektek pénzügyi tervezésében;
- ellátja a pénz- és hitelműveletekkel kapcsolatos ügyintézési feladatokat;
- számítógépes programcsomag használatával könyvelési feladatokat lát el;
- munkaköréhez kapcsolódó hagyományos és digitális dokumentumokat készít és rendszerez.

Ajánlott minden fiatal számára, aki precíz és pontos a feladatai ellátásában, rendszerben gondolkodik, érdeklik a gazdasági folyamatok, szereti a gyakorlatias feladatokat. A szakképzettséget végzettek a gazdasági terület széles körében tudnak elhelyezkedni, vagy továbbtanulhatnak a gazdasági



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

felsőoktatásban, vagy magasabb szintű szakképzettséget is szerezhhetnek, mint pl. mérlegképes könyvelő, vámszakember, adótanácsadó, banki szakember.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

5517 Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Kertész technikus

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

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;
- piacutatás 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:

Heves Megyei Agrárkamara

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Károly Róbert Campus Gyöngyös

Heves megyei agrárvállalkozások



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

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
5323	23. 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>

5323 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 kez ügyességüket, 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.
Édes-Anna Kft.
Boldizsár Cukrászda

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



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

Oxigén Family Hotel
Ködmön Csárda Boréletterem
Minaret Hotel Kft.
1552 Étterem

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

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, készletkezelésre, 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.
"TANDAROS" Bt.

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.



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

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.

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:

Hervis Kft.
Mixerpont Kft.
A-Z Topker Kft.
"TANDAROS" Bt.



**Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum Szakképző
Iskola és Kollégium**
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.
OM azonosító: 203035 vagy 203035/005
Technikai azonosító: 520236
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.sarvarieger.hu

A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:

2023. február 22. (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 NAP 2022. november 11.

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Lepresné Mélypataki Tünde	pályaválasztási felelős	06-70/400-2875
---------------------------	-------------------------	----------------

Kérjük, kísérik figyelemmel honlapunkat (www.sarvarieger.hu) valamint facebook oldalunkat (facebook.com/eszc.kerieger.hu), vagy írjanak nekünk a szakkepzo@sarvarieger.hu címre!

További fontos időpontok

- | | |
|----------------------|--|
| 2023. április 13. | Felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala. |
| 2023. március 21–22. | Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása). |
| 2023. április 28. | Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek. |
| 2023. június 21–23. | A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk). |