



**Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

## **Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**

Iskolánk nagy múltú intézmény, amely magában hordozza a múltat, a jelent és a jövőt, képes változni, megújulni. Célunk, hogy biztosítsuk tanulóink számára a választott szakma magas szintű elsajátítását, felkészítsük őket a technikus/szakmai vizsgára, megalapozzuk a képességeiknek megfelelő felsőfokú továbbtanulást.

Iskolánk széles képzési kínálatot nyújt a vendéglátás, a kereskedelem, az élelmiszeripar területén, és lehetőséget kínál a közgazdaság, valamint az agrárium iránt érdeklődőknek is. Tangazdaságunk, tanpincénk, éttermünk, 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 vehetnek részt tanulóink szakmai gyakorlaton.

144 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.)	
		OKJ	megnevezése
5101	XXIV. Közgazdaság	54 344 01	Pénzügyi-számviteli ügyintéző
5102	XXVI. Kereskedelem	54 341 03	Kereskedő és webáruházi technikus
5103	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 04	Vendégtéri szaktechnikus
5104	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 03	Szakács szaktechnikus

#### **5101 KÖZGAZDASÁG 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.



*Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma*  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

## **KOMPETENCIAELVÁRÁS**

Precizitás, pontosság, rendszerszemlélet, rugalmasság, szabálykövetési hajlandóság, jó kommunikációs készség, problémamegoldó készség, csapatmunka, szervezőkészség, felelősségtudat, folyamatos önfejlesztési 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 bankszámlával 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 végzetek a gazdasági terület széles körében tudnak elhelyezkedni, vagy továbbtanulhatnak a gazdasági felsőoktatásban, vagy magasabb szintű szakképzettséget is szerezhetnek, mint pl. mérlegképes könyvelő, vámszakember, adótanácsadó, banki szakember.

## **5102 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 adásvétele, 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;



**Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

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

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság*

**5103 VENDÉGLÁTÓIPAR** 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, együttműködőképesség.

### **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.



**Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.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.

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*

### **5104 VENDÉGLÁTÓIPAR ágazat**

## **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, érdeklí őket 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.

*A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság*



*Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374*



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.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	OKJ szám	Szakképesítés megnevezése
5205	34 811 01	<b>Cukrász</b>
5206	34 811 04	<b>Szakács</b>
5207	34 811 08	<b>Pincér-vendégtéri szakember</b>
5208	34 341 02	<b>Kereskedelmi értékesítő</b>
5209	34 541 11	<b>Pék-cukrász</b>
5210	34 541 06	<b>Szőlész-borász</b>
5211	34 622 02	<b>Kertész</b>
5212		<b>Orientációs képzés</b>

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 kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

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 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.

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.

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, készletkezelésére, állagmegóvására.



*Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374*



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

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

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.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekelnek az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállítása.

**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.

A **kertész** szakma széleskörű ismereteket nyújt. A kertész feladata a szőlőtermesztés, a gyümölcsstermesztés, zöldség-, gyógynövény- és dísnövénytermesztés, valamint a kertek építése és gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, akit vonz a természet, szereti a növényeket, szeret alkotni.

## **ORIENTÁCIÓS OSZTÁLY**

### **1 év orientációs képzés + 3 év szakképző iskolai képzés**

Orientációs év azoknak a fiataloknak, akik bizonytalanok a pályaválasztásban. Feladata nem az általános iskolai tananyagok ismétlése, hanem kompetenciák felmérésére alapozott fejlesztés. A szakképző iskolába való belépésnek feltétele, hogy rendelkezzen a tanuló azokkal az alapkompentenciákkal, melyek alapvetően szükségesek a szakma elsajátításához.

Az orientációs év szakmai tartalma:

- Jövőkép és életpálya kialakítása
- Az erősségek felszínre hozása, sikerélmény megélése
- Személyes kompetenciák fejlesztése (problémamegoldás, kreativitás)
- Társas kompetenciák fejlesztése műhelygyakorlaton (kommunikáció, konfliktuskezelés)
- Alapkompentenciák fejlesztése (szövegértés, alapvető számolás, digitális kompetenciák)
- Szakmák, ágazatok megismerése gyakorlati körülmények között



**Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: Dányi Imre 06(70)200-7374



Tel: 70/400-2881

E-mail: [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

Weblap: [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

Az orientációs év szervezésének keretei:

- 8-12 fős létszám
- Gyakorlati oktatási helyszín
- Projektfeladatok
- Vállalatlátogatások, szakmák kipróbálása
- Manuális készségek fejlesztése
- Felelősségvállalást növelő feladatok, szituációk

## A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

### Felvételi vizsgát nem szervezünk!

- A szakmai beiskolázás feltétele *kereskedelmi értékesítő, pék-cukrász, szőlész-borász, kertész* esetében: egészségügyi alkalmasság
- A szakmai beiskolázás feltétele a *cukrász, pincér-vendégtéri szakember, szakács* esetében: egészségügyi- és pályaalakalmasság megléte.

Az iskolaorvos által végzett egészségügyi vizsgálatok, illetve a pályaalakalmassági 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 tanulmányi területre egyéb pszichés fejlődési zavarral küzdő, beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók is jelentkezhetnek.

- Kérjük az iskolákat a tanulók felvételi jelentkezési lapjaival együtt a *tanulási képességet vizsgáló Szakértői Bizottság szakvéleményét is jutassák el számunkra.*

### A felvételi kérelmek elbírálása

A felvételi kérelmek elbírálása kizárólag az általános iskolai tanulmányi eredmények alapján kapott pontszám figyelembe vételével történik.

A hozott pontok számítása mind a technikai, mind a szakképző iskolai képzések esetében az alábbi tantárgyak **7. év végi, 8. félévi osztályzatainak összege:**

- *magyar nyelv és irodalom*
- *matematika*
- *történelem*
- *idegen nyelv*
- *kémia*
- *biológia*

Maximálisan szerezhető pontszám: 60 pont

**PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAPOT AZ ALÁBBI IDŐPONTBAN TARTUNK**

**2019. október 18. (péntek) 8 órától**

**2019. november 29. (péntek) 8 órától**

**(Előzetes bejelentés alapján iskolai csoportokat más időpontban is fogadunk.)**

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:



**Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma**  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.  
OM azonosító: 203035  
Pályaválasztási felelős: **Dányi Imre 06(70)200-7374**



**Tel:** 70/400-2881

**E-mail:** [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu)

**Weblap:** [www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)

<b>Dányi Imre</b>	pályaválasztási felelős	06-70/200-73-74
<b>Fürné Dávid Krisztina</b>	iskolaitkár	06-70/400-28-84
<b>Bakosné Kovács Márta</b>	iskolaitkár	06-70/400-28-85

Kérjük, kísérjék figyelemmel honlapunkat ([www.kerieger.hu](http://www.kerieger.hu)) valamint  
facebook oldalunkat ([facebook.com/eszc.kerieger.hu](https://facebook.com/eszc.kerieger.hu)),  
vagy írjanak nekünk a [keri@keri-eger.sulinet.hu](mailto:keri@keri-eger.sulinet.hu) címre!