



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



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.hu

Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

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, gazdálkodás és menedzsment 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 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
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



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



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.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 és a magyar nyelvi központi írásbeli vizsga eredménye 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 együttműködő partnereink:

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

Felvételi pontszámítás

Vizsgarész	Tantárgyak	Elérhető pontszám
magyar nyelvi központi írásbeli vizsga		50
hozott pontok (hetedikes év végi és a nyolcadikos félévi osztályzatok összege)	<i>magyar nyelv és irodalom</i>	10
	<i>matematika</i>	10
	<i>történelem</i>	10
	<i>természettudomány (választott)</i>	10
	<i>idegen nyelv</i>	10
összesen elérhető		100

Jelentkezés a központi írásbeli vizsgára

Jelentkezni a <http://www.oktatas.hu/> honlapról kitöltött és kinyomtatott jelentkezési lap benyújtásával lehet!



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



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.hu

Központi írásbeli vizsgára a jelentkezési lapok beérkezésének határideje **2020. december 4.**

Ez csak a központi felvételre való jelentkezésre szolgál, nem azonos a középiskolai felvételi jelentkezési lappal!

Központi írásbeli felvételi vizsga

Ideje és helye: 2021. január 23-án, 10:00-kor 3300, Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium, 3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6.

FIGYELEM! Az írásbeli vizsga időpontjáról nem küldünk külön értesítést!

Pótló írásbeli felvételi vizsga

Pótló írásbeli vizsgát azok a tanulók írhatnak, akik az előző írásbelin alapos ok miatt nem tudtak részt venni. A vizsgázók által benyújtott, indoklással alátámasztott írásos kérelem mérlegelése, a benyújtott igazolások elfogadása a központi írásbeli vizsgát szervező intézmény igazgatójának jogköre.

Vizsgaisméltetésre nincs mód, minden tanuló csak egyszer tehet azonos típusú központi írásbeli vizsgát.

Vizsgaeredmények

Az írásbeli felvételi dolgozatok megtekintése és a vizsga eredményét igazoló lapok átvétele 2021. január 29-én lesz. Ezt követően tesszük közzé az írásbeli eredményeket honlapunkon.

A dolgozatok javításával kapcsolatos esetleges fellebbezés benyújtásának határideje:
2021. február 2. (kedd) 16:00 óra.

Hivatalos értesítés határideje – az Oktatási Hivatal által meghatározott módon – az írásbeli felvételi vizsga eredményeiről: **2021. február 8.**

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 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;
- 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;



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.hu

- 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

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;
- megkötöti 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
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: 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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

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 megelégedésére végzett munkát.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérvék, 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, érdekli 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.

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
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75*



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.hu

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

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.



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



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: 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	Ágazat	Szakmajegyzék	Szakképesítés megnevezése
5323	23. Turizmus- vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász
		4 1013 23 05	Szakács
		4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember
5313	13. Kereskedelem	4 0416 13 02	Kereskedelmi értékesítő
5305	5. Élelmiszeripar	4 0721 05 12	Pék-cukrász
		4 0721 05 14	Szőlész-borász

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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

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.

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
Szakmai igazgatóhelyettes: Lepresné Mélypataki Tünde
06/70/400-28-75



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerierger.hu

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

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.

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

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.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

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



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



Tel: 70/400-2881

E-mail: szakkepzo@sarvarieger.hu

Weblap: www.kerieger.hu

A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:

2021. február 19. (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 ágazatonként eltérő. **Sport ágazat esetén felvétel a tanulmányi eredmények és a magyar nyelvi központi írásbeli vizsga eredménye alapján, míg turizmus-vendéglátás, gazdálkodás és menedzsment, kereskedelem és élelmiszeripar ágazatban az általános iskolai tanulmányi eredmények 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 IDŐPONTJAIRÓL TÁJÉKOZÓDJON HONLAPUNKON!

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Lepresné Mélypataki Tünde	pályaválasztási felelős	06-70/400-2875
Dányi Imre	pályaválasztási felelős	06-70/200-7374
Bakosné Kovács Márta	iskolatitkár	06-70/400-2885

Kérjük, kísérik figyelemmel honlapunkat (www.kerieger.hu) valamint

facebook oldalunkat (facebook.com/eszc.kerieger.hu),

vagy írjanak nekünk a szakkepzo@sarvarieger.hu címre!

További fontos időpontok

- 2021. március 16. Felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.
- 2021. március 22-23. Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása).
- 2021. április 30. Felvételtől vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek.
- 2021. június 22-24. A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk).