



# Továbbtanulás a Sárváriban 2021/2022. tanévben

Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum,  
Szakképző Iskola és Kollégium  
3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6.

# A TECHNIKUMI KÉPZÉS

A technikumi képzés 5 éves.

A 8.-os jelentkezés során ágazatot kell választanod, amelynek tantárgyait 9. és 10. osztályban tanulod.

10. osztály végén kell kiválasztanod az ágazaton belüli szakmát, amelyet 11-13. évfolyamon fogsz tanulni.

Az 5. év elvégzése után egyszerre kapsz **érettségi bizonyítványt** és **technikusi oklevelet**.

# Technikumi képzéseink

Egyedi kódszám	Ágazati besorolás	Megszerezhető szakképesítés (9-13. évf.)	
		Szakmajegyzék száma	Szakma 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

# Kinek ajánljuk?

## **SPORT ÁGAZAT**

- Fitness-wellness instruktork
  - Ajánlott minden fiatal számára, akinek a sport, sportolás iránti elkötelezettsége oly mértékű, hogy szívesen választja ezt a területet hivatásául.

## **KERESKEDELEM ÁGAZAT**

- Kereskedő és webáruházi technikus
  - Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira, az online világ szerelmesei, fontos számukra az egyéni teljesítmény mérése.

# Kinek ajánljuk?

## **TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT**

- Vendégtéri szaktechnikus
  - 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.
- Szakács szaktechnikus
  - 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.

# Kinek ajánljuk?

- **GAZDÁLKODÁS ÉS MENEDZSMENT ÁGAZAT**
- **Pénzügyi-számviteli ügyintéző**

– 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 szerezhhetnek, mint pl. mérlegképes könyvelő, vámszakember, adótanácsadó, banki szakember.

# A SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS

A szakképző iskolai képzés 3 éves.

A 8.-os jelentkezés során ágazatot kell választanod, amelynek tantárgyait 9. osztályban tanulod.

9. osztály végén kell kiválasztanod az ágazaton belüli szakmát, amelyet 10-11. évfolyamon fogsz tanulni.

Az 3. év elvégzése után szakmai bizonyítványt kapsz.

# Szakképző Iskolai képzéseink

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



# Kinek ajánljuk?

## **TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT**

- **Pincér-vendégtéri szakember**
  - 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.
- **Szakács**
  - Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

# Kinek ajánljuk?

## **TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT**

- **Pincér-vendégtéri szakember**
  - 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.
- **Szakács**
  - Azoknak a kreatív fiataloknak ajánljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

# Kinek ajánljuk?

## ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT

- Pék-cukrász
  - Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekelnek az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállítása.
- Szőlész-borász
  - 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.

# Miért a Sárvári?

- Folyamatosan megújuló szakképzési kínálat
- Havi ösztöndíjban részesül a tanuló, amely a tanulmányi eredménytől függően fog emelkedni.
- Megújult tanulási környezet
- Szakmailag felkészült oktatók
- Jól felszerelt iskolai tanműhelyek, kabinetek
- Kiemelkedően korszerű informatikai infrastruktúra
- Lehetőség külföldi szakmai gyakorlatra (ERASMUS+)

# Bővebb információ

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](http://www.kerieger.hu))  
facebook oldalunkat ([facebook.com/eszc.kerieger.hu](https://facebook.com/eszc.kerieger.hu)),  
vagy írjanak nekünk a [szakkepzo@sarvarieger.hu](mailto:szakkepzo@sarvarieger.hu) címre!

**Milibákné Veres Erika**  
igazgató