

Felvételi tájékoztató a 2022/2023-as tanévre

A Tatabányai Szakképzési Centrum Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskolában a 2022/2023-as tanévre a 9. évfolyamra történő felvételi eljárás rendjét az intézmény oktatói testülete határozza meg.

Iskolánk az **általános felvételi eljárás szabályai szerint** bonyolítja le a 9. évfolyamra jelentkező tanulók felvételét. A központi felvételi eljáráshoz nem csatlakozunk, de *március 1-jén és 2-án szóbeli felvételi elbeszélgetést* tartunk az iskolánkba jelentkezett tanulók számára.

A jelentkező tanulók az általános iskolából hozott érdemjegyeik alapján kerülnek be a felvételi eljárásba, továbbá a szóbeli felvételi elbeszélgetés alapján.

Felvételi sorrendjüket az érdemjegyeik összegzésével kialakított pontszám határozza meg. **A pontszám kialakításához az 5–7. tanév végi, valamint a 8. év félévi: magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv jegyek kerülnek figyelembe vételre, továbbá a szóbeli elbeszélgetésen kapott pontszámaik (megjelenés, kommunikáció, szakmai motiváció).**

Ha a tanuló valamely, a pontszám kialakításában érintett tantárgyból mentesítve volt az értékelés, minősítés alól, és nem rendelkezik az adott tantárgyból osztályzattal, akkor valamennyi, a felvételnél figyelembe vehető osztályzata átlagát kell beszámítani a pontszám kialakításánál.

A felmentett tanulónak a jelentkezési lapjához csatolni kell az érvényes szakértői vélemény *(kivéve: az F.70-es kódú szakértői véleménnyel és az autizmus spektrum zavarairól szóló szakvéleménnyel rendelkező tanulókat: őket nem áll módunkban felvenni)* másolatát és a felmentésére vonatkozó határozatot. Amennyiben a jelentkezési laphoz a szakértői véleményt és igazgatói határozatot nem csatolják, akkor a pontszám kiszámításakor az adott tantárgyból a tanuló 0 pontot kap.

A felvételi rangsorolásban az azonos pontszámot elért tanulók között hátrányba kerül az a tanuló, aki idegen nyelvből nem rendelkezik osztályzattal, mivel a szakképzés végén a záróvizsgán szakmai követelmény az idegen nyelvből tett szakmai részvizsga.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

A felvételi döntés ellen az eljárás végén a szülő fellebbezést, illetve méltányossági kérelmet nyújthat be a Tatabányai Szakképzési Centrum főigazgatójánál.

A turizmus-vendéglátás ágazatba jelentkezőknek a jelentkezési laphoz (az iskola honlapjáról letölthető) pályaalalmasságot igazoló adatlapot is mellékelniük kell!

A beiratkozáshoz szükséges feltételek:

A 9. évfolyamra eredményes általános iskolai bizonyítvány birtokában lehet beiratkozni. Nem iratkozhat be az a tanuló, aki az általános iskola 8. évfolyamát bármely tantárgyból elégtelenül zárta. Beiratkozni akkor van lehetősége, ha sikeres javítóvizsgát tett. A szakképzésben résztvevőknek meg kell felelniük az egészségügyi- és a szakmai alkalmassági követelményeknek is. Ezért javasoljuk, hogy a 9. évfolyamra lépés előtt tájékozódjanak egészségügyi alkalmasságukról. Segítséget az iskola orvosa és védőnője nyújt.

BEISKOLÁZÁSI KÓDOK:

Technikum (tanulmányi idő: 5 év):

0080 Kereskedelem ágazat-504161303: **Kereskedő és webáruházi technikus** (20 fő)

0081 Turizmus-vendéglátás ágazat-510152307: **Turisztikai technikus** (8 fő)

0082 Turizmus-vendéglátás ágazat-510132302: **Cukrász szaktechnikus** (8 fő)

0083 Turizmus-vendéglátás ágazat-510132306: **Szakács szaktechnikus** (10 fő)

0084 Turizmus-vendéglátás ágazat-510132308: **Vendégtéri szaktechnikus** (10 fő)

Szakképző iskola (tanulmányi idő: 3 év):

0085 Kereskedelem ágazat -404161302: **Kereskedelmi értékesítő** (28 fő)

0086 Turizmus-vendéglátás ágazat -410132304: **Pincér-vendégtéri szakember** (28)

0087 Turizmus-vendéglátás ágazat -410132301: **Cukrász** (14 fő)

0088 Turizmus-vendéglátás ágazat -410132305: **Szakács** (42 fő)

Valamennyi ágazat szakmája ösztöndíjas!

A szakképesítéseink ismertetése:

Technikum

Kereskedő és webáruházi technikus:

A 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS 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 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.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: kerit@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

Vendégtéri szaktechnikus:

A 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressz tűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.

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.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.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.

Szakács szaktechnikus:

A 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 munka-körökben 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Remek ízérvék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- 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 szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

Cukrász szaktechnikus:

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el;
- irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket;
- közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét;
- ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét;
- bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot; megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít; termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdeklí őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni a későbbiekben.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

Turisztikai technikus:

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairányok: *Turisztikai szervező szakmairány, Idegenvezető szakmairány.* Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Jó kommunikáció szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság, szervező-, kezdeményező- és együttműködő képesség, nyelvérzék (szakmai vizsgára bocsájtási követelménye: B2 komplex nyelvvizsga).

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- széleskörű szakmai tudással és általános műveltséggel rendelkezik;
- ismeri és betartja a protokoll és az etikett szabályait;
- magas szinten kommunikál szóban és írásban, magyar és idegen nyelven, információt nyújt;
- tisztában van az idegenforgalom szerkezetével, fontosságával, hogy jelentős mértékben járul hozzá a gazdaság élénkítéséhez;
- ismeri a vonatkozó törvényeket, az írott és íratlan szabályokat, képes követni a változásokat;
- kezeli a digitális technikát, ismeri a szakmai szoftvereket;
- átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat;
- utasítások, iránymutatás alapján, később önállóan képes a szállodai, irodai, utazási irodai területen a szervezői, ügyintézői, referensi, tájékoztatói, hostess és idegenvezetői munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.

Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.

Szakképző iskola

Kereskedelmi értékesítő:

A kereskedelem ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Önállóság, felelősségtudat, kommunikációs készség, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség, jó kapcsolatteremtő képesség, empátia, digitális eszközök használata.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felméri a vásárló igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben;
- kialakítja és fenntartja az üzlet polcképét;
- kezeli és ellenőrzi az árukészletet;
- feltölti az eladóteret áruval;
- közreműködik az árubeszerzés folyamatában: előkészíti a megrendelést vagy megrendeli az árut;
- az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi, tárolja, kezeli, megóvjaa minőségét;
- betartja az egészségügyi és környezetvédelmi előírásokat;
- esetenként kezeli a pénztárgépet és számláz;
- kezeli a vevői panaszokat;
- kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.

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

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

Pincér-vendégtéri szakember:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressz tűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket;
- figyelemmel kíséri az árukészletet, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában;
- ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének figyelembevételével, italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez;
- felveszi a rendelést;
- felszolgál; a különböző felszolgálási rendszerek és az egység igényeinek figyelembevételével előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához;
- barista, bartender, sommelier tevékenységet végez;
- figyelemmel kíséri a vendégek kéréseit, a vendégek étkezése során kommunikál, tájékozódik elégedettségükről;
- megszervezi a saját és beosztott munkatársai munkáját, ellenőrzi azt,
- kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert.

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.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

Szakács:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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 íz érzékével 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.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Remek íz érzék, nagy terhelhetőség, jó stressz tűrő képesség, jó kommunikációs készség, a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat, jó problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a vezetőszakács utasításait követve ételt készít, tálal, díszít a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembevételével;
- előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket hajt végre;
- árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a rábízott javakért;
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazza;
- képes a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani.

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

Cukrász:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

KOMPETENCIA ELVÁRÁS

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;
- elkészíti a tésztákat, töltelékeket, bevonatokat;
- munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;
- sütési és főzési műveleteket végez;
- kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;
- az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagylaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

Az iskola által nyújtott szolgáltatások:

Diákkörök, kulturális foglalkozások a tanulók igényei szerint. A tehetséges tanulók felkészítése versenyekre, továbbtanulásra. A hátrányokkal rendelkezők felzárkóztató segítése. Meleg étkezési lehetőség az iskola tantertermében.

TATABÁNYAI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM
OM azonosító: 910006/018

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17. Tel:34/317-077; 70/684-8700

e-mail: keri@tszc.hu, web: www.keri-tbanya.hu

Az iskola külkapcsolatai:

A kölni Munkaügyi Központ közreműködésével minden évben lehetőség van a német nyelvet tanulók számára a nyári szakmai gyakorlat Németországban való letöltésére.

A három hónapos gyakorlat végén a munkáltatók minősítik a tanulók teljesítményét. A gyakorlat kiváló lehetőséget nyújt az önállóságra, a nyelvi és a szakmai megmérettetésre, fejlődésre, más ország kultúrájával, szokásaival való megismerkedésre.

Testvériskolai kapcsolatunk van Csíkszeredán a Joannes Kajoni Szakközépiskolával, Székelyudvarhelyen az Eötvös József Szakközépiskolával és a Korondi Szakközépiskolával. velük a Határtalanul! program keretében tarjuk fenn a kapcsolatot.

Az érdeklődők számára:

- **Pályaválasztási szülői értekezletet tartunk: 2021. november 10. (szerda): 16,30**
- **Nyílt napot tartunk (a járványhelyzet függvényében):**
 - **2021. november 10. (szerda): 11,00—13,00 óra** az iskola aulájában
 - **2022. január 12. (szerda) 09,00—11,30 óra** az iskola aulájában

honlap: www.keri-tbanya.hu

e-mail: keri@tszc.hu

Facebook: Tatabányai KERI

Telefonos félfogadási időpontok: +3670/684-8700; +3634/317-077

- **8701-es mellék:** igazgató: Patakiné Slezák Ágnes
 - kedd: 10,00-12,00
- **8702-es mellék:** általános igazgatóhelyettes: Varga Imréné
 - hétfő: 12,00-14,00
- **8696-os mellék:** szakmai igazgatóhelyettes: Müllerné Liczki Melinda,
 - csütörtök: 08,00-10,00
- **8696-os mellék:** duális képzésért felelős kapcsolattartó:
Moharos György
 - szerda: 12,00-14,00
- **8704-es mellék:** titkárság

Tatabánya, 2021. október 20.

Patakiné Slezák Ágnes

igazgató sk.