Felvételi tájékoztató

a 2027/2028-as tanévre



OM azonosító: 910006/018

TATABÁNYAI SZC

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Cím: **2800 Tatabánya, Kós Károly u. 17.**
Tel: +3670/684-8700
e-mail: keri@tszc.hu
web: www.keri-tbanya.hu

A Tatabányai Szakképzési Centrum **Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskolában** a 2027/2028-as tanévre a 9. évfolyamra történő felvételi eljárás rendjét a központi szabályzók, eljárásrendek, a képzési és kimeneti követelmények és képzési programok alapján az intézmény oktatói testülete határozta meg.

Iskolánk az **általános felvételi eljárás szabályai szerint** bonyolítja le a 9. évfolyamra jelentkező tanulók felvételét, **központi felvételi nincs**.

A jelentkező tanulók az általános iskolából hozott osztályzataik alapján kerülnek rangsorolásra a felvételi eljárásban.

Felvételi sorrendjüket az osztályzataik 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**.

Ha a tanuló valamely, a pontszám kialakításában érintett tantárgyból mentesítve volt az értékelés, minősítés alól, és emiatt nem rendelkezik az adott tantárgyból osztályzattal, akkor a felvételnél figyelembe vehető osztályzatai átlaga alapján kell a pontszámot megállapítani.

A felmentett tanulónak a jelentkezési lapjához csatolni kell az érvényes szakértői vélemény 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 matematika vagy más tárgyból való felmentés a kereskedelem és a turizmus-vendéglátás ágazatban nem kizáró ok.

Ha a tanuló a magyar közoktatási rendszertől eltérő iskolarendszerben végezte tanulmányait valamelyik évfolyamon, akkor az általános iskolában szervezett osztályozó vizsga eredménye kerül beszámításra.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulók valamennyi tanulmányi területre jelentkezhetnek. A sajátos nevelési igényű (SNI) tanulók közül csak az egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem-, vagy magatartásszabályozási zavarral) küzdő tanulók jelentkezhetnek a kereskedelem és a turizmus-vendéglátás ágazatra. Egyéb SNI kategória kizáró ok. 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.

3

A jelentkezés feltétele, hogy a tanuló megfeleljen az egészségügyi alkalmassági, továbbá a turizmus-vendéglátás ágazat valamennyi szakmáját illetően a pályaalkalmassági követelményeknek.

- A pályaalkalmassági követelmények - az iskolánk honlapjáról előzetesen letölthető - kérdőív kérdéseinek kitöltésével való valósulnak meg. A kiértékelést az iskola szakmai vezetése végzi (igazgató, igazgatóhelyettesek, szakmai oktatók).

Pályaalkalmassági követelmény: a szakképzésbe történő bekapcsolódás – képzési és kimeneti követelményekben meghatározott – azon feltétele, amely alapján megállapítható, hogy a szakképzésben részt venni szándékozó személy képességei, készségei alapján sikeresen fel tud készülni a szakmai vizsgára és a szakma végzésére.

- *Az egészségügyi alkalmassággal kapcsolatos információk a honlapunkon találhatók szakmaspecifikusan a felvételivel kapcsolatos információk között. Ezek ismerete fontos, hogy a jelentkezés ne kerüljön elutasításra.*

Egészségügyi alkalmasság: annak az orvosi szakvéleményre alapozott megállapítása, hogy a szakképzésbe bekapcsolódni szándékozó személy testi adottságai, egészségi és pszichikai állapota alapján képes önmaga és mások veszélyeztetése nélkül a választott szakma szerinti tevékenység, foglalkozás gyakorlására és a szakmai vizsgára való felkészülésre.

Segítséget az iskola orvosa és védőnője nyújthat.

Ha bármely a jelentkező tanuló rendelkezik a Pedagógiai Szakszolgálat Szakértői Bizottsága által megalkotott szakértői véleménnyel (SNI vagy BTMN), annak csatolása az elektronikus jelentkezéskor is szükséges.

Kedvezmények és mentességek a középfokú felvételi eljárás során csak az érvényes szakértői vélemények birtokában érvényesíthetők.

Amennyiben a szakértői véleményben foglaltak később jutnak az intézmény tudomására, az még sikeres felvételi esetében is eredményezheti azt, hogy a tanuló nem tud jogviszonyt létesíteni a középfokú intézménnyel.

Valamennyi szakterületen az angol vagy a német nyelvet oktatjuk. Az adott idegen nyelv választását meghatározza a tanuló bizonyítványában hozott idegen nyelv. Azon tanulók, akik az általános iskolában nem tanultak idegen nyelvet vagy mindkettőt **tanulták, nyelvi besorolásuk függ az adott nyelvi csoport létszámától.**

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

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.

BEISKOLÁZÁSI KÓDOK:

Technikum (tanulmányi idő: 5 év)

A képzés kódja	A technikusi szakképesítés és a szakmajegyzék szerinti száma
Kereskedelem ágazat	
0080	Kereskedő és webáruházi technikus - 504161303 (14 fő)
Turizmus-vendéglátás ágazat	
0081	Cukrász szaktechnikus - 510132302 (14 fő)
0082	Szakács szaktechnikus - 510132306 (14 fő)
0083	Vendégtéri szaktechnikus - 510132308 (14 fő)
0084	Turisztikai technikus (turisztikai szervező)- 510152307 (14 fő)
0085	Turisztikai technikus (szálloda szervező)- 510152307 (14 fő)

Szakképző iskola (tanulmányi idő: 3 év)

A képzés kódja	Szakképesítés megnevezése és szakmajegyzék szerinti száma
Kereskedelem ágazat	
0086	Kereskedelmi értékesítő - 404161302 (26 fő)
Turizmus-vendéglátás ágazat	
0087	Cukrász - 410132301 (13 fő)
0088	Pincér-vendégtéri szakember - 410132304 (13 fő)
0089	Szakács - 410132305 (26 fő)

Valamennyi ágazat szakmája ösztöndíjas!

A szakképesítéseink ismertetése:

Technikum

Kereskedő és webáruházi technikus:



A kereskedelem ágazat 5 éves képzése, 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…

Akik

- kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira, az online világ szerelmesei, fontos számukra az egyéni teljesítmény mérése.

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-italla pot 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.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik …

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 ízérzék, 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…

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.

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 …

Akik

- szeretnek alkotni, érdekli 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.

Turisztikai technikus (turisztikai szervező, szálloda szervező):

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Választható szakmairány: turisztikai szervező Az idegenforgalmi területén tevékenykedő szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, 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.

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, tájékoztatási, hostess munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.

Ajánlott azok számára, akik …

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, megóvja 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…

Aki

- szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelmi dinamizmus, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.

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 …

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:



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…

Akik

- szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Cukrász:

A turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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…

Akik

- fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágynak.

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 tanéttermében.

Az iskola külkapcsolatai:

A németországi partnerek közreműködésével lehetőség van a technikumban – elsősorban a német nyelvet tanulók számára- a nyári szakmai gyakorlat Németországban/Bajorországban való letöltésére.

A három hónapos gyakorlat végén a munkáltatók minősítik a tanulók teljesítményét.

Az érdeklődők számára:

- ✓ **Nyílt nap: 2027. január 13. 09,00—11,00**
- ✓ **Pályaválasztási szülői értekezlet: 2027. január 13. 16,30**
- ✓ **Pályaorientációs nap: 2027. március 19.**

💻 www.keri-tbanya.hu

✉ **keri@tszc.hu**

Tatabánvai KERI

Telefonos félfogadási időpontok: +3670/684-8700 (központi)

- **8701-es mellék**: igazgató: Doktor Gabriella
  - páratlan hét kedd: 10,00-14,00
- **8702-es mellék**: általános igazgatóhelyettes: Varga Imréné
  - páros hét csütörtök: 10,00-14,00
- **8696-os mellék**: szakmai igazgatóhelyettes: Müllerné Liczki Melinda
  - páros hét péntek: 08,00-12,00
- **8696-os mellék**: duális képzésért felelős igazgatóhelyettes: Moharos György
  - páratlan hét péntek: 08,00-12,00
- **8704-es mellék**:titkárság

Tatabánya, 2026. október 20.

Doktor Gabriella

igazgató sk.