

## TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

- **Van-e felvételi vizsga a vendéglátói technikumba való jelentkezés során?**  
Nincs, általános orvosi és pályaaalkalmassági vizsgálatra kerül sor.
- **Milyen jellegű tanulmányokat takar a vendéglátás terület?**  
Olyan komplett, átfogó tartalmat jelent, amely felkészíti a diákot a vendéglátás világában való elhelyezkedésre, akár pincérként, szakácsként vagy cukrászként, vagy vendéglátó üzletvezetőként akár majd elhelyezkedni.
- **Milyen választható szakirányok választhatóak a vendéglátáson belül?**  
Először is azt kell eldönteni, hogy 3 vagy 5 éves képzésen akar részt venni a diák.  
A 3 éves szakképző iskolában választható szakmák: szakács, pincér (vendégtéri szakember), cukrász, ebben az esetben szakmát szerez a tanuló, érettségit nem.  
Az 5 éves technikumi képzés során érettségit is szerez a tanuló, emellett szakács szaktechnikus vagy vendégtéri szaktechnikus oklevelet/végzettséget is kap, melyek során középvezetői szintű ismereteket szereznek.
- **Van-e átjárhatóság a szakmák között?**  
Az új szakképzési rendszer alapján a 3 éves képzés esetén az első évben ágazati alapoktatás zajlik, ennek során a tanulók beleszólhatnak mindhárom szakmába (pincér, szakács, cukrász), majd ezen év zárásaként elvégzett ágazati alapvizsga letétele után döntheti el a tanuló, hogy melyik szakmát választja. Az 5 éves képzés során a második tanulmányi év végén kell ugyanerről dönteni.
- **Van-e kötelezően teljesítendő szakmai gyakorlat?**  
Az 5 éves technikus képzés során a gyakorlatot vállalatoknál (üzletek, éttermek, cukrászatok..), duális képzésben kell teljesíteni. A 3 éves szakképző iskola célja a szakmára való felkészítés, szakmaválasztás a kilencedik évfolyam végén, a következő két évben duális képzés formájában vállalatoknál, vállalkozóknál tudják elsajátítani a tanulók a szakmai ismereteket.
- **A gyakorlati helyet (vállalatoknál, cégeknél) ki biztosítja?**  
2020.09.01.-től a tanulmányokat megkezdett tanulók a 10. évfolyamtól szakképzési munkaszerződés megkötésével teljesítik. A munkaszerződés a tanuló és a cég között jön létre, az iskolának koordináló szerepe van. Erre bizonyos eltérésekkel a Munka Törvénykönyvét kell alkalmazni.
- **Munkaruha szükséges-e a képzés során?**  
Igen, ennek megrendelése méret levételt követően az iskola intézi, a munkaruha költség a tanulót terheli.
- **Milyen képzettséget szerezhetnek a tanulók a turisztikai technikus képzés során?**  
Az iskola elvégzésével turizmus-vendéglátás ágazatban, turisztikai technikus képesítés szerezhető meg.

- **Hol tudnak elhelyezkedni a megszerzett képesítéssel?**  
A képesítéssel megszerzett szaktudást tanulóink utazás irodákban, szállodákban és éttermek adminisztratív területein – marketing, értékesítés, szervezés - tudják hasznosítani.
- **Kell-e szakmai gyakorlatot teljesíteni a képzés során és milyen időtartamban?**  
Igen, a technikumi képzésben 375 óra nyári szakmai gyakorlatot kell végezni a tanulóknak. Az óraszámot egybefüggő nyári gyakorlatokon tudják megszerezni tanulóink.
- **Van-e gyakorlat tanév közben, mint a vendéglátó szakmában?**  
Nincs évközi gyakorlat, csak a nyári gyakorlatot kell teljesíteni
- **Milyen lehetőségei lesznek a tanulóknak a továbbtanulásra?**  
Egy jól sikerült emelt szintű szakmai érettségivel a szakirányú továbbtanulás leegyszerűsödik. A felvételihez szükséges nyelvtudást iskolánk színvonalas nyelvi felkészítő képzésein sajátíthatják el tanulóink.