



Veszprémi  
Szakképzési  
Centrum



## Veszprémi SZC SÉF Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskola

8200 Veszprém, Halle u. 3.

OM azonosító: 203066/013

Tel: 70/641 4035

E-mail: sef@sef.hu

Honlap: www.sef.hu

Igazgató neve: Végh Dávid

Pályaválasztási felelősök: Takács Andrea és Schoffhauzer Judit igh.

### Képzési kínálat:

#### TECHNIKUM

KIFIR Kód	Ágazat	Szakma; Szakmairány	Specializáció	Képzési idő	Feltétel
6101	Turizmus- vendéglátás	Cukrász szaktechnikus	2 idegen nyelv	5 év	8 általános, egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság
		Szakács szaktechnikus		5 év	
		Vendégtéri szaktechnikus		5 év	
		Turisztikai technikus; Turisztikai szervező, Idegenvezető		5 év	

KIFIR Kód	Ágazat	Szakma; Szakmairány	Specializáció	Képzési idő	Feltétel
7101	Kreatív	Grafikus	2 idegen nyelv	5 év	8 általános, egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

#### SZAKKÉPZŐ

KIFIR Kód	Ágazat	Szakma; Szakmairány	Specializáció	Képzési idő	Feltétel
6201	Turizmus- vendéglátás	Panziós-fogadás	-	3 év	8 általános, egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság
		Cukrász	-	3 év	
		Pincér-vendégtéri szakember	-	3 év	
		Szakács	-	3 év	

### **A jelentkezők rangsorolása:**

Központi felvételi vizsga nincs. A felvétel az általános iskolából hozott pontok összesítése alapján történik (magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv, történelem). Technikumban a figyelembe vett tantárgyak: magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv, történelem, szakképző iskolában a beszámított tantárgyak: magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv.

**A pályaalkalmassági vizsgálat időpontja: 2025. február 14. 08:00 óra**

**A pályaalkalmassági vizsgálat helyszíne: Iskolánk tantermei.**

**A vizsgálat követelményei:** általános kompetenciavizsgálat; magyar nyelv és matematika, illetve szakmai irányultság vizsgálata.

A felvételi eljárás során a rangsorolást az alábbi szempontok figyelembevételével végezzük:

- a pályaorientációs vizsgálaton elért eredmény,
- szóbeli elbeszélgetésen elért eredmény,
- fogadja továbbá az intézmény a BTMN-es tanulókat is és akinek ezt a sajátos helyzete indokolja.

### **Pályaválasztási nyílt napok**

Az időpontokra online regisztrálhatnak a látogatók:

- **2024. november 14.**
- **2024. december 05.**

### **További lehetőségek, specialitások az intézményben:**

- Tanulási eredmény alapú oktatás
- Kimagasló színvonalú szakmai, nyelvi és közismereti képzések
- A szakmai oktatók szakmájukban elismert, gyakorló szakemberek
- ERASMUS+ külföldi szakmai gyakorlat Ausztriában, Németországban, Cipruson ingyenesen, kiemelt ösztöndíjjal
- COACHING módszer alkalmazása a tanulói eredményességért, a sikeres életpályáért,
- Partnerközpontú oktatás a SÉF filozófia égíse alatt – SÉF = Siker-Érvényesülés-Fejlődés,
- Projekt módszer alkalmazása, ahol a diákok felelősségvállalása ösztönzőleg hat a tanulásra
- Minőségi képzés XXI. századi környezetben.
- Teljes wifi lefedettség – a tanítás az okos eszközökre épít
- Bartender, barista, diétás szakács és vendéglátóipari elitképzésen (HoReCa) való részvétel lehetősége
- Mentorprogram országos szintű szakmai szervezetekkel együttműködve