



Veszprémi
Szakképzési
Centrum



Veszprémi SZC SÉF Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskola

8200 Veszprém, Halle u. 3.

OM azonosító: 203066/013

Tel/fax: 88/569-880

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	

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: 2024. február 23. 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:

- **2023. november 16.**
- **2023. december 07.**

További lehetőségek, specialitások az intézményben:

- Tanulási eredmény alapú oktatás
- Kimagasló színvonalú szakmai, nyelvi és közismereti képzések (az oktatók részben tananyagfejlesztők, tankönyvírók, youtuberek, többek között a „Matekból 5-ös” milliós látogatottságú youtube csatorna üzemeltetője is az oktatói testület tagja)
- 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 égisze alatt – SÉF = Siker-Érvényesülés-Fejlődés,
- Projekt módszer alkalmazása, ahol a diákok felelősvállalása 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.