

Szentpáli

Képzési tájékoztató
a 2025-2026. tanévre általános iskolásoknak

Miskolci Szakképzési Centrum
Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó
Technikum és Szakképző Iskola

SZAKKÉPZÉS

4.0

egyszerűen

Válaszd a leginkább

hozzád illő

szakmát.

Segítünk, hogy

olyan **munkád**

legyen, amiben

jó vagy és

amit **igazán**

szeretsz!



„A kiválóság nem örökletes.

A minőség nem veled született.

Csak akkor lehetsz a legjobb, ha a legjobbakkal veszed fel versenyt.”

Gundel Károly



Cukrász szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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.

Kompetenciaelvárás:

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



A szakképzettséggel rendelkező:

- 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, 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.

Szakács szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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 munkakörökben 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 meglégedésére végzett munkát.

Kompetenciaelvárás

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 végrehajtatja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajtatja 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 kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú **felsőfokú tanulmányok** folytatására.



Vendégtéri szaktechnikus

5 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás
- A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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.

Kompetenciaelvárás

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



A szakképzettséggel rendelkező:

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö 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 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.

Cukrász

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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.

Kompetenciaelvárás

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;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.

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

Szakács

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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 ízérzékeléssel és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkal. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll-, vagy a la carte szakácsként.

Kompetenciaelvárás

Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő 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.

Pincér - vendégtéri szakember

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges



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.

Kompetenciaelvárás

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő 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**.

Kereskedelmi értékesítő

3 ÉVES KÉPZÉS

A szakma alapadatai:

- Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség:

- Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges



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.

Kompetenciaelvárás

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

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

ERASMUS+ Tanuld a szakmádat külföldön is!



- ✓ szakmai gyakorlat lehetősége:
Írország, Németország, Ausztria, Csehország, Olaszország
- ✓ részvétel külföldi szakmai programokban
- ✓ idegen nyelvi kompetenciák fejlesztése
- ✓ tanulmányutak európai városokba
- ✓ szakmai tapasztalatszerzés

... és mindezt az Európai Unió finanszírozza!

Szeretettel várunk minden
érdeklődőt
a Miskolci Egyetem aulájában a
SZABAD A PÁLYÁ
rendezvényen.
2024. november 5-6.