
A JÖVŐD ITT KEZDŐDIK

Találd meg a szakmád!

KÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ

2027/2028. tanév • 8. osztályosoknak

Miskolci SZC Szentpáli István
Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola



Melyik terület érdekel?

Négy kérdés, ami segíthet elindulni.



Szeretsz alkotni?

Cukrász / Cukrász szaktechnikus



A főzés a világod?

Szakács / Szakács szaktechnikus



Jól bánsz az emberekkel?

Vendégtéri szaktechnikus / Pincér–
vendégtéri szakember



Érdekel az üzletek világa?

Kereskedelmi értékesítő

Ne csak szakmát. Jövőt válassz!

Fedezd fel, miben vagy jó, és tanuld azt, amit igazán szeretsz!

ALKOTÁS

Kreatív feladatok

GYAKORLAT

Duális képzés - naprakész szakmai tudás

TOVÁBBLÉPÉS

Új lehetőségek

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

– Gundel Károly



Két út. Rengeteg lehetőség.

Válaszd azt, amelyik leginkább illik a céljaidhoz!

5 ÉV

TECHNIKUM

Érettségi + technikus szintű szakképzettség

- Ötéves képzés
- Szakma és érettségi egy képzésben
- Lehetőség felsőoktatási továbbtanulásra

3 ÉV

SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Szakma megszerzése három év alatt

- Hároméves képzés
- Gyakorlatközpontú szakmatanulás
- Elhelyezkedés vagy további tanulmányok

0001 / TECHNIKUM

Szakma és érettségi együtt.

5 éves képzések

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Vendégtéri szaktechnikus



Cukrász szaktechnikus

A cukrászat művészete és működtetése – egy szakmában.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Cukrászati termékeket készítesz és értékesítesz.
- Megtervezed, szervezed a cukrászda működését.
- Csapatot irányítasz, vendégkapcsolatokat építesz.

NEKED VALÓ, HA...

Szeretsz alkotni, kreatív vagy, és jól szervezel.

ÁGAZAT

Turizmus–vendéglátás

SAKMAAZONOSÍTÓ

5 1013 23 02

Szakács szaktechnikus

Gasztronómiai élmények, szakmai és vezetői feladatok

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Ételeket tervezel, készítesz és tálalsz.
- Összehangolod a konyhai munkafolyamatokat.
- Irányítod a csapatot, ellenőrzöd a minőséget.

NEKED VALÓ, HA...

Jó az ízérzéked, kreatív vagy és szeretsz csapatban dolgozni.

ÁGAZAT

Turizmus–vendéglátás

SZAKMAAZONOSÍTÓ

5 1013 23 06



ÍZEK / IRÁNYÍTÁS

Vendégtéri szaktechnikus

A vendéglátás világának szervező és irányító szakembere.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Étlapot és italkínálatot tervezel.
- Rendezvényeket szervezel, vendégekkel foglalkozol.
- Részt veszel a vendéglátóhely irányításában.

NEKED VALÓ, HA...

Jól kommunikálsz, szeretsz emberekkel dolgozni és szervezni.

ÁGAZAT
Turizmus–vendéglátás

SZAKMAAZONOSÍTÓ
5 1013 23 08



SZAKKÉPZŐ ISKOLA
0002 Turizmus-vendéglátás ágazat
0003 Kereskedelem ágazat

Három év. Egy jó szakma. Sok lehetőség.

3 éves képzések

- Cukrász
- Pincér-vendégtéri szakember
- Szakács
- Kereskedelmi értékesítő

SZENTPÁLI / 2027-2028



Cukrász

Sütemények, desszertek és látványos cukrászati alkotások.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Tésztákat, töltelégeket és süteményeket készítesz.
- Bonbonokat, fagylaltokat és díszmunkákat alkotsz.
- Kézi és gépi cukrászati eljárásokat tanulsz.

NEKED VALÓ, HA...

Jó a kez ügyességed, szereted a szépet és az alkotást.

ÁGAZAT

Turizmus–vendéglátás

SZAKMAAZONOSÍTÓ

4 1013 23 01



ÉDESSÉGEK / ALKOTÁS

Szakács

Alapanyagokból ízletes és látványos fogásokat alkotsz.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Előkészíted, elkészíted és tálalod az ételeket.
- Megtanulod a konyhai technológiákat és eszközöket.
- Csatában dolgozol, ügyelsz a minőségre.

NEKED VALÓ, HA...

Szeretsz főzni, új ízekkel kísérletezni és fejlődni.

ÁGAZAT

Turizmus–vendéglátás

SZAKMAAZONOSÍTÓ

4 1013 23 05

Pincér–vendégtéri szakember

Te teremted meg a felejthetetlen vendégélményt.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Vendégeket fogadsz, ajánlasz és felszolgálasz.
- Italokat készítesz, megismered a barista feladatokat.
- Rendelést veszel fel és lebonyolítod a fizetést.

NEKED VALÓ, HA...

Nyitott, figyelmes vagy, és könnyen teremtesz kapcsolatot.

ÁGAZAT
Turizmus–vendéglátás

SZAKMAAZONOSÍTÓ
4 1013 23 04



Kereskedelmi értékesítő

Segítesz a vásárlóknak, és megismered az üzletek világát.

EZT FOGOD CSINÁLNI

- Bemutatod a termékeket, tanácsot adsz a vásárlóknak.
- Árut veszel át, rendezel és kezeled a készleteket.
- Modern értékesítési eszközöket használsz.

NEKED VALÓ, HA...

Szeretsz kommunikálni, önálló vagy és érdekel az üzlet.

ÁGAZAT
Kereskedelem

SZAKMAAZONOSÍTÓ
4 0416 13 02

Mire van szükséged a jelentkezéshez?

01

Iskolai végzettség

Alapfokú iskolai végzettség szükséges valamennyi bemutatott képzéshez.

02

Egészségügyi alkalmasság

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat minden szakmánál szükséges.

03

Pályaalkalmasság

A turizmus–vendéglátás szakmáknál szükséges; a kereskedelmi értékesítőnél nem.

TIPP • A szakma kiválasztásánál a saját érdeklődésed és erősségeid számítanak igazán.

Minden szakma egy helyen

Képzési idő, szakmaazonosító és pályaalakmassági követelmény

SZAKMA	IDŐTARTAM	AZONOSÍTÓ	PÁLYAALK.
Cukrász szaktechnikus	5 év	5 1013 23 02	Szükséges
Szakács szaktechnikus	5 év	5 1013 23 06	Szükséges
Vendégtéri szaktechnikus	5 év	5 1013 23 08	Szükséges
Cukrász	3 év	4 1013 23 01	Szükséges
Szakács	3 év	4 1013 23 05	Szükséges
Pincér–vendégtéri szakember	3 év	4 1013 23 04	Szükséges
Kereskedelmi értékesítő	3 év	4 0416 13 02	Nem szükséges

HATÁROK NÉLKÜL

ERASMUS+

**Tanuld a szakmádat
külföldön is!**

Szakmai gyakorlatok, tanulmányutak és külföldi szakmai programok lehetősége.

LEHETSÉGES CÉLORSZÁGOK

Írország

Németország

Ausztria

Csehország

Olaszország

Portugália



ISMERJ MEG MINKET SZEMÉLYESEN!

Várunk a nyílt napokon!

2026.

OKTÓBER

21.

NOVEMBER

18.

Fedezd fel az iskolát és a képzéseinket!

