



Bemutkozik a Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

Cím: 7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.

Tel/fax: 72/475-430

E-mail: szakkopez.sasd@gmail.com

OM azonosító: 027439

Igazgató: Gáspár Andrea

Gyakorlati oktatásvezető: Horváth Miklós

Pályaválasztási felelős: Pinczés Andrea

Felvételi ügyintéző: Cserveniné Büki Anikó iskolatitkár

Kedves 8. osztályos tanuló!

A Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskolát válaszd, ha...

- elhivatottságot érzel a szakács, pincér vagy cukrász szakma iránt!
- még nem tudod, hogy melyik szakmát szeretnéd elsajátítani, de nem akarsz egy távoli nagyvárosba utazni minden nap!
- szeretnéd, hogy tanáraid odafigyeljenek rád!
- még nem tudod, hogy mihez kezdesz majd a 12. évfolyam elvégzése után, de érettségizni szeretnél!
- távlati terveid között vendéglátóipari főiskola szerepel, és addig egy barátságos, kisvárosi középiskolában szeretnél tanulni!
- érettségizni szeretnél, de úgy gondolod, hogy nem árt, ha ezzel együtt szakmai végzettséget is szerzel!
- a tanulás mellett szeretnéd jól érezni magad a középiskolában! **Szeretettel várunk!**

Az iskola tervezett képzési formái a 2013/2014-es tanévben:

a.) 8. osztályt végzettek részére

Szakközépiskolai (tagozatkód: 01):

- 9-12. évfolyamokon **érettségi vizsgára** felkészítő általánosan művelő képzés vendéglátás-idegenforgalom szakmai előkészítéssel (tervezett létszám: 24 fő)
- Felvételi követelmény: általános iskola 7. év végi és 8. félévi érdemjegyeinek átlaga a kötelező érettségi tantárgyakból és egy természettudományos tantárgyból.
- A képzés időtartama 4 év
- Szakközépiskolai tagozatunkon (9-12. évfolyam) elsődleges cél az érettségi vizsgára való felkészítés, ezen kívül vállaljuk tanulóink felkészítését ECDL vizsgára, nyelvvizsgára angol ill. német nyelvből, érettségi vagy szakmai vizsgát kiváltó országos versenyekre. Továbbtanulási lehetőség intézményen belül: szakmai képzés megkezdése. Intézményen kívül: felsőfokú tanulmányok megkezdése bármely egyetemen vagy főiskolán.

Szakiskolai

- 9-10-11. évfolyamon **előrehozott szakképzés** vendéglátás- idegenforgalom szakmacsoportban. (tervezett létszám: 24 fő/szakma)
- Felvételi követelmény: általános iskola 7. év végi és 8. félévi érdemjegyeinek átlaga matematika, magyar, idegen nyelv, történelem tantárgyakból és egy természettudományos tantárgyból.
 - **8 osztályos végzettségre épülő OKJ-s** szakmai bizonyítványt adó képzés.
 - általánosan művelő és szakács vagy pincér vagy cukrász szakmai képzés 9-10-11. évfolyamon. Bekapcsolódás feltétele a 8. évfolyam elvégzése.
- Korszerű, jól felszerelt tanműhelyek állnak rendelkezésre a tanult szakmák magas színvonalú elsajátításához.

Tagozatkód	Szak	Képzési idő	Előképzettség
02	Szakács	3 év	8 osztály
03	Pincér	3 év	8 osztály
04	Cukrász	3 év	8 osztály

Az **előrehozott** szakképző osztályokban 9. évfolyam elvégzése után 140 óra, a 10. évfolyam végén 160 óra nyári gyakorlat teljesítése kötelező. 10. évfolyamtól kezdődően az iskolai elméleti és gyakorlati oktatás mellett kihelyezett üzemi gyakorlaton vesznek részt tanulóink.

Felvételi vizsga: nincs. A felvételi rangsor az általános iskolai eredmények alapján kerül összeállításra az általános felvételi eljárás keretében.

Nyelvoktatás: Az idegen nyelvek közül 9. évfolyamokon választható a német vagy az angol. Mindkettőt a lehető legmagasabb óraszámban tanítjuk. Nyelvvizsgára felkészítés igénybe vehető mindkét nyelvből.

b.) 16-21 év közötti fiatalok részére

A 10. osztályos végzettséggel rendelkezők számára a szakképzés iskolánk szakközépiskolai tagozatának 13-14. évfolyamain történik, ahová pincér-, szakács- vagy cukrász képzésre lehet jelentkezni. A tanulók ebben a képzési formában minden második hetet külső, üzemi gyakorlaton töltenek, de az iskolai hét egy napján tankönyvai ill. tantermi gyakorlatuk is van.



Tagozatkód	Szak	Képzési idő	Előképzettség
05	Szakács	2 év	10 osztály
06	Pincér	2 év	10 osztály
07	Cukrász	2 év	10 osztály



Szakképzés

A tanműhelyben tartott gyakorlatokon iskolánk korszerű, jól felszerelt tantertermében, tankonyhájában és tancukrászdájában szakoktatók ismertetik meg tanulóinkkal magas színvonalon az elsajátítandó szakmai gyakorlati „fogásokat”. Sikeres pályázatainknak köszönhetően tanműhelyeink eszközállománya és felszereltsége folyamatosan bővül, modernizálódik.

Tehetséges, a szakma iránt érdeklődő diákjainkat támogatjuk a szakmai megmérettetéseken, versenyeken.

Megragadunk minden lehetőséget arra, hogy megismerhessük a szomszédos országok gasztronómiáját (pl.: szakmai kirándulás, külföldi szakmai gyakorlat keretében).

A szakiskolai tagozaton egyre növekvő tanulólétszám azt bizonyítja, hogy nem dolgozunk hiába. Végzőseink a szakmai bizonyítvány megszerzése után szinte másnap el tudnak helyezkedni akár a régió, akár a környező országok vendéglátó helyein.

Megjegyzés: A 10. osztályos előképzettséget igénylő szakképzések esetén (pincér, szakács, cukrász) a jelentkezés márciustól folyamatos, további információ a 72/475-430-as telefonszámon kérhető.

...amennyiben minket választasz,

- patinás épületben, teljesen megújult környezetben várunk.
- tanáraid felkészültek arra, hogy te már digitális társadalomban nőttél fel.
- a legmodernebb technikával felszerelt tantermekben, digitális tananyagokból tanulhatsz.
- kényelmet szolgálnak az iskola teljesen új bútorai, berendezései.



Nyílt napok:

2012. október 26. és november 16.

9:00 - 11:30-ig!