

BARANYA VÁRMEGYEI SZC SÁSDI VENDÉGLÁTÓIPARI SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Cím: 7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.
OM azonosító: 203049/006
Telefon: 72/475-430
Honlap: www.vendeglatoipari-sasd.edu.hu

E-mail: titkarsag@sviki.hu
www.facebook.com/sasdivendeglatoipari
Igazgató: Cserveniné Büki Anikó
Pályaválasztási felelős: Ács Adrienn

MIÉRT SÁSD?

A Baranya Vármegyei SZC Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola a Hegyháti Járás egyetlen középfokú oktatási intézménye.

Elkötelezett, magas szakmai tudással, több évtizedes gyakorlati tapasztalattal rendelkező oktatóink várják a vendéglátás iránt elkötelezett tanulókat, akik az általuk választott szakma alapjait Baranya, Somogy és Tolna vármegye vendéglátó helyein, valamint iskolánk idén felújított tanműhelyében sajátíthatják el.

Oktatóink elkötelezettek a tehetséggondozás mellett. Az itt tanulóknak lehetőségük nyílik részt venni szakmai versenyeken, kiállításokon.

Az első évben ágazati alapoktatás folyik, melynek végén dönthetnek a tanulók véglegesen a választott szakmáról. Ezen időszak alatt a tanulók ösztöndíjat kapnak, mely az ösztöndíj alapjának 16%-a (16.000 Ft/hó).

A második évtől tanulóink szakképzési munkaszerződés keretében duális képzőhelyen sajátíthatják el a szakma alapjait. A szakképzési munkaszerződés alapján kifizetett munkabér szakirányú oktatás központi költségvetésről szóló törvényben meghatározott önköltsége egyhavi összege, de legfeljebb annak százhatvannyolc százaléka (100.000 – 168.000 Ft/hó).

Sikeres szakmai vizsga esetén végzett tanulóink egyszeri pályakezdési juttatásra jogosultak, mely átlagtól függően a pályakezdési juttatás alapjának 133-302%-a (a pályakezdési juttatás alapja 100.000 Ft/hó).



FELVÉTELI TUDNIVALÓK:

A felvételi sorrendet a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi osztályzatainak eredménye (magyar nyelv, irodalom, idegen nyelv, matematika, történelem, a legjobb természettudományos tantárgy) alapján határozzuk meg.

A tanulmányi területekre a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű (SNI) és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulók is jelentkezhetnek.

A 2024/2025. TANÉVBEN TERVEZETT OSZTÁLYOK:

Ágazat szakma megnevezése, azonosító száma	Képzési idő (év)	Kompetenciaelvárás	Egészségügyi alkalmassági	Pályá- alkalmassági
Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász 4 1013 23 01	3	kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség	x	x
Turizmus-vendéglátás ágazat Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04	3	jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, terhelhetőség, stressztűrőképesség, szervezőkészség, együttműködőkészség	x	x
Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács 4 1013 23 05	3	remek ízérzék, terhelhetőség, stressztűrőképesség, jó kommunikációskészség, problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség	x	x



A **turizmus-vendéglátás ágazat** szakmáit azoknak javasoljuk, akik szeretnék felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődnek a gasztronómia iránt. 9. évfolyamon ahol az ágazati alapoktatás folyik a tanulók megismerkedhetnek az ágazathoz tartozó valamennyi szakmával.

A **cukrász** szakmát olyan fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat, folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

A **pincér – vendégtéri szakember** szakma azoknak a fiataloknak ideális, akiket érdekel a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika, valamint szeretnek emberekkel dolgozni.

A **szakács** szakmát a kreatív fiataloknak kínáljuk, akik szeretnek alkotni. Folyamatos fejlődésre és változatos munkára vágnak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Ezekben a szakmákban végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú tanulmányok folytatására.

NYÍLT NAPOK:

2023. NOV. 16. 8:00-12:00

2023. NOV. 30. 8:00-12:00

Bemutatózó filmünk honlapunkon és facebook oldalunkon elérhető.

Bemutatózó film: https://www.youtube.com/watch?v=NXSUU_GGKns