

# KÖZÉPFOKÚ BEISKOLÁZÁS

**Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum**

**Dobos C. József**

**Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola**

## FELVÉTELI TÁJÉKOZTATÓ

**2021/2022. tanévre**

(OM azonosító: 203061/025)

**Név: Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum- Dobos C. József Vendéglátóipari  
Technikum és Szakképző Iskola**



**Olvass tovább: <https://www.dobosvszi.hu/> Telefonszám: (1) 320-9804**

E-mail : [titkarsag@dobosvszi.hu](mailto:titkarsag@dobosvszi.hu)

Honlap: <https://www.dobosvszi.hu/>

Intézményvezető neve: Juhász Zoltán

## Képzési kínálatunk:

### Technikum – 5 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Cukrász szaktechnikus	0026
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Szakács szaktechnikus	0027
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Vendégtéri szaktechnikus	0028

### Szakképző iskola – 3 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Cukrász	0029
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Pincér-vendégtéri szakember	0030
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Szakács	0031

## A középfokú iskola felvételi eljárásának rendje

### Technikum – 5 évfolyam

0026: Cukrász szaktechnikus

0027: Szakács szaktechnikus

0028: Vendégtéri szaktechnikus

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzései érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a felsőoktatásban való továbbtanulásra, középfokú szakirányú tanulmányok folytatására, valamint a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

## **Felvételi eljárás rendje**

Az intézmény a technikai felvételi kérelmekről a tanulmányi eredmények és a központi írásbeli vizsga pontszámai, valamint az egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálatok eredménye alapján dönt.

Felvételi pontszámítás

Az általános iskola 7. év végi és 8. félévi tantárgyak érdemjegyei:

- irodalom
- magyar nyelv (magyar nyelv és irodalom tantárgy esetén a jegy kétszerese)
- matematika
- idegen nyelv
- történelem

**A központi írásbeli vizsga eredményeit tartalmazó értékelő lap másolatát minden esetben kérjük a jelentkezési laphoz csatolni.**

Felvételi rangsor megállapítása:

A rangsort a pontszám alapján állítjuk össze.

## **Szakképző iskola – 3 évfolyam**

0029: Cukrász

0030: Pincér-vendégtéri szakember

0031: Szakács

A szakiskolai képzések, melyek időtartama 3 év, piacképes szakképesítés megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitott az út további szakképzettség, valamint érettségi megszerzésére, és a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

## **Felvételi eljárás rendje**

Az intézmény a szakiskolai felvételi kérelmekről a tanulmányi eredmények alapján, valamint az egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálatok eredménye alapján dönt.

Felvételi pontszámítás

Az általános iskola 7. év végi és 8. félévi tantárgyak érdemjegyei:

- irodalom
- magyar nyelv (magyar nyelv és irodalom tantárgy esetén a jegy kétszerese)
- matematika
- idegen nyelv
- történelem

Azon tanulók esetében, akik a 8. évfolyamon félévkor elégtelen osztályzattal rendelkeznek, az iskola dönthet úgy is, hogy felvételi kérelmük elutasításra kerül, vagy a pontszámuktól függetlenül

a rangsor végére kerülnek. A döntést – a jelentkezők számának figyelembevételével – az intézmény-vezető hozza meg.

### **Felvételi rangsor megállapítása:**

A rangsort a pontszám alapján állítjuk össze.

## **A megújult szakmáink leírásai**

### **Technikum – 5 évfolyam**

#### **Cukrász szaktechnikus**

A turizmus-vndéglátóipar 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 a 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 (népszerűsítse) 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, érdeklő őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A képzettség megszerzése után felsőfokú szakirányú képzésben is részt vehetnek az érdeklődő diákok.

#### **Szakács szaktechnikus**

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy állandó éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munka-körökben 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 beosztásban végrehajtja, illetve végrehajttatja a meghatározott feladatokat; vezetőszakács beosztásban végrehajttatja 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, érdeklí 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**

A turizmus-vendéglátóipar 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, összehangolja 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, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ alkalmazza a működési szabályokat üzleti levelezést folytat; kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze; figyelemmel kíséri az árukészletet; megkötí 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 műveleteket; tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet; nyomon követi az érvényes irányvonalakat, 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.

## ***Szakképző iskola – 3 évfolyam***

### **Cukrász**

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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 szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

### **Pincér-vendégtéri szakember**

A turizmus-vendéglátóipar 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 fizetést.

#### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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.

### **Szakács**

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

#### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen dolgozik, például közétkeztetésben.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.