

Veszprémi SZC „SÉF” Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskola



8200 Veszprém, Halle u. 3.
OM azonosító: 203066/013
Tel/fax: 88/569-880
E-mail: sef@sef.hu
Honlap: www.sef.hu
Telephely kód: 013



Igazgató neve: Mayer Gyula

Pályaválasztási felelős: Müller Mónika és Németh Katalin igh.

Az intézményről és a képzésről röviden

Képzésünkre olyan jelentkezőket várunk, akik az érettségi, illetve a szakmai végzettség megszerzése mellett, a turizmus-vendéglátás ágazaton belül szeretnének orientálódni.

A képzés célja az állandóan változó gazdasági környezethez rugalmasan alkalmazkodni képes szakemberek kibocsátása. Ennek érdekében kiemelten fontos szerephez jut az előképzettségnek megfelelő idegen nyelvek (angol, német nyelv) oktatása, mivel a szakma elvárása a több nyelven kommunikálni képes szakember. A szakmai ismeretek elmélyítésére és az idegen nyelvi készségek fejlesztésére külföldi – norvég, német, osztrák, olasz, ciprusi – partner-intézményekkel folytatott együttműködés ad lehetőséget.

Az iskola a versenyképes tudás megszerzését szem előtt tartva a fentiek mellett biztosítja a rendkívül felkészült, diákközpontos, munkáját elhivatottsággal végző oktatói gárdát, valamint a nívós oktatáshoz és az eredményes tanuláshoz nélkülözhetetlen, európai színvonalú környezetet.

Iskolánk felismerte az informatikai oktatás jelentőségét az esélyegyenlőség javításában, és azt a tényt, hogy az információs társadalom építésével nőhet a gazdaság termelékenysége. Ennek jegyében évről-évre fejlesztjük az iskola számítógép-állományát, és ma már az Internet és számítógép-hozzáférést tekintve a magyarországi középiskolákkal összehasonlítva intézményünk az élvonalba tartozik. Az iskola fogadóterében, valamint a termekben is folyamatos Internet-hozzáférhetőség biztosított, így a tanárok már a tanulók okos telefonjaira is építenek a játékos és hatékony óravezetés érdekében. A magas színvonalú elméleti és szakmai képzés mellett különös hangsúlyt fektetünk a diákok szabad idejének hasznos kihasználására is sport rendezvények, vetélkedők, sportversenyek keretében. Ehhez a tárgyi feltételek maximálisan adottak.

Intézményünk mindenki számára segítséget nyújt tanulmányainak eredményes elvégzéséhez. Azon tanulók részére, akik érettségi után főiskolán, egyetemen szeretnének továbbtanulni, a választott (második) tárgyból emeltszintű érettségire felkészítő foglalkozásokat tartunk. Az első emelt szintű érettségit a szakképzés megszerzésével a tanulók automatikusan teljesítik, ami szakirányú továbbtanuláshoz egyenes utat biztosít a felsőoktatási intézménybe.

Az iskola önálló kollégiummal nem rendelkezik, a tanulók számára a városi kollégiumokban biztosított az elhelyezés.

Az iskola jó gyakorlatai – amiért érdemes minket választani

- Tanulási eredmény alapú oktatás
- Kimagasló színvonalú szakmai, nyelvi és közismereti képzések (az oktatók részben tananyagfejlesztők, tankönyvírók, youtuberek, többek között a „Matekból 5-ös” milliós látogatottságú youtube csatorna üzemeltetője is az oktatói testület tagja)
- A szakmai oktatók szakmájukban elismert, gyakorló szakemberek

- ERASMUS+ külföldi szakmai gyakorlat Ausztriában, Németországban, Cipruson ingyenesen, kiemelt ösztöndíjjal
- COACHING módszer alkalmazása a tanulói eredményességért, a sikeres életpályáért,
- Ösztöndíjrendszer a képzés teljes ideje alatt, a külföldi szakmai gyakorlat időtartamában is,
- Partnerközpontú oktatás a SÉF filozófia égisze alatt – SÉF = Siker-Érvényesülés-Fejlődés,
- Csapatszemplélet, vagyis a diák és a tanár egyformán fontos, egyenrangú szereplői a tanulási folyamatnak, ahol az oktatók inkább mentorok, mint tanárok
- Projektmódszer alkalmazása, ahol a diákok felelősségvállalása ösztönzőleg hat a tanulásra
- Minőségi képzés, minőségi, XXI. századi környezetben.

A 8. évfolyamra épülő képzések struktúrája

Résztevőnek járó támogatás	Szakképző iskola	Technikum	Résztevőnek járó támogatás
ösztöndíj	9. évfolyam	9. évfolyam	ösztöndíj
	Ágazati alapozó vizsga szakmaválasztás (pincér- vendégtéri szakember, cukrász, szakács, panziós - fogadós)	10. évfolyam	ösztöndíj
ösztöndíj	10. évfolyam	Ágazati alapozó vizsga szakmaválasztás (turisztikai technikus, vendégtéri szaktechnikus, szakács szaktechnikus, cukrász szaktechnikus)	
ösztöndíj	ERASMUS + külföldi szakmai gyakorlati lehetőség		ösztöndíj
ösztöndíj	11. évfolyam	11. évfolyam	ösztöndíj
	Szakmai vizsga	12. évfolyam	ösztöndíj
	Továbblépési lehetőség: 2 éves érettségire felkészítő képzés esti tagozaton	érettségi 3 tantárgyból	
		13. évfolyam	ösztöndíj
		érettségi 1 tárgyból + szakmai vizsga=emelt szintű érettségi	
		Továbblépési lehetőség: Felsőoktatási intézmény gazdálkodás szakon (közgazdász vendéglátás- turizmus szakirányon)	

További képzési formák:

- I. Általános műveltséget adó, 2 évfolyamos szakközépiskolai képzés nappali tagozaton (érettségire felkészítő felnőttoktatás szakképesítéssel rendelkezők részére kifutó rendszerben)
- II. Érettségire, illetve 10 osztályra épülő 2 évfolyamos szakképzés nappali tagozaton
- III. Szakmai oktatás ingyenes felnőttképzés keretében

Az online pályaválasztási tájékoztatók időpontjai

A 2020/21-es tanévben a járványhelyzetre való tekintettel online - facebook és youtube - pályaválasztási tájékoztatókat tartunk az alábbi időpontokban:

- 2020. november 5., 17.00 óra,
- 2020. december 10., 17.00 óra,
- 2021. január 7., 17.00 óra.

Külső helyszínen lebonyolított rendezvényeink időpontjai

2020. november 5. (csütörtök):

I. turnus: 15:00-15:30, II. turnus: 15:30-16:00, III. turnus: 16:00-16:30

2020. december 10. (csütörtök):

I. turnus: 15:00-15:30, II. turnus: 15:30-16:00, III. turnus: 16:00-16:30

2021. január 7. (csütörtök):

I. turnus: 15:00-15:30, II. turnus: 15:30-16:00, III. turnus: 16:00-16:30

A részvételre korlátozott létszámban van lehetőség, ezért **regisztrációhoz kötött**, amelyet a www.sef.hu weboldalon tud megtenni az érdeklődő. A helyszínről szintén a honlapon tájékoztatjuk látogatóinkat.

A képzések kódszámai

6101 Technikum: Turizmus-vendéglátás ágazat (vendégtéri szaktechnikus, cukrász szaktechnikus, szakács szaktechnikus, turisztikai technikus idegenvezető vagy turisztikai szervező szakirányon)

6201 Szakképző iskola: Turizmus-vendéglátás ágazat (cukrász, pincér-vendégtéri szakember, panziós-fogadós, szakács)

A képzések leírása

Technikumi képzés:

A 2021/2022-es tanévben a 9. évfolyamon nappali tagozaton Turizmus-vendéglátás ágazatban technikus szinten kettő osztály indul.

Ebben a típusú képzésben a tanuló az első és második évben, a 9. és 10. évfolyamon még csak ismerkedik a turizmus-vendéglátás ágazattal.

A tanulók a 10. évfolyam végén, az ágazati alapozó vizsga letétele után választanak szakképesítést.

A képzés során a diákoknak 12. évfolyamon lehetőségük van előrehozott érettségi vizsgát tenni magyar nyelv és irodalom, matematika és történelem tárgyakból. A 13. évfolyamon megszerzik a technikus szakképesítésüket, illetve leérettségiznek azokból a tárgyakból, amelyekből korábban nem tettek előrehozott érettségi vizsgát. A képzés során összesen négy tárgyból érettségiznek, ötödik érettségi tárgyat nem kell választaniuk, mivel maga a szakmai vizsga (technikumi szakképesítés) az ötödik érettségi vizsga. **A technikumi szakképesítés emelt szintű érettségi vizsgával egyenértékű, ami a felsőoktatási intézménybe történő továbbtanulásakor beszámítható.**

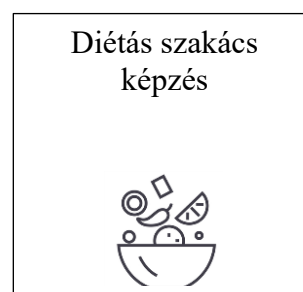
Az ágazati alapozó vizsgát követően Turisztikai technikus szakképesítést választók számára a következő információ releváns: A 10. évfolyam végén a Turisztikai technikus szakképesítést

választók a 13. évfolyamon választják ki a szakképesítés szakirányát. A tanulmányaikat turisztikai szervező vagy idegenvezető szakirányon folytathatják tovább. A turisztikai technikus (turisztikai szervező vagy idegen vezető szakirányon) szakképesítés megszerzésének bemeneti feltétele a középfokú nyelvvizsga.

Szakképző iskolai képzés:

A 2021/2022-es tanévben a 8. évfolyamra épülő turizmus-vendéglátás ágazatban, szakképző iskolai szinten kettő osztályt indítunk három éves képzési idővel (ahol a pincér-vendégtéri szakember vagy szakács vagy cukrász vagy panziós-fogadós) szakképesítés megszerzése a cél. A szakképesítés kiválasztására a 9. évfolyam elvégzését követően, az ágazati alapoató vizsga letétele után van lehetősége a tanulónak. Ebben a képzési formában, a szakképesítés megszerzését követően, a tanuló további kettő év alatt – esti tagozaton - megszerezheti az érettségi vizsgát.

A tanulmányok során tanfolyami formában biztosított továbbképzések



*HoReCa tréning=Hotel, Restaurant, Catering azaz szállodai, éttermi, vendéglátóipari továbbképzés

A felvétel feltétele

- **5 évfolyamos érettségit adó technikumi képzésben:** az általános iskola által kiadott jelentkezési lap pontos kitöltése valamint a pályaalalmassági vizsgálaton való megfelelés. A pályaalalmassági vizsgálat időpontja: 2021. február 26. 08:00 óra. **Központi felvételi vizsga nincs.** A felvétel az általános iskolából hozott pontok összesítése alapján történik (magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv, történelem).
- **3 évfolyamos szakképesítést adó szakképző iskolai képzésben:** az általános iskola által kiadott jelentkezési lap pontos kitöltése valamint a pályaalalmassági vizsgálaton való megfelelés. A pályaalalmassági vizsgálat időpontja: 2021. február 26. 08:00 óra. **Központi felvételi vizsga nincs.** A felvétel az általános iskolából hozott pontok összesítése alapján történik (magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv).
- **2 évfolyamos szakképesítést adó szakképzésben:** az iskola által kiadott képzési tájékoztatóban lévő jelentkezési lap pontos kitöltése és az iskolához történő visszaküldése, valamint a pályaalalmassági vizsgálaton való megfelelés. A belépés feltétele eredményesen lezárt 10. osztály.
- **2 évfolyamos érettségit adó szakközépiskolai képzésben:** eredményes OKJ szakképesítést adó bizonyítvány, az iskola által kiadott képzési tájékoztatóban lévő jelentkezési lap pontos kitöltése és az iskolához történő visszaküldése. Ez a képzés kifutó rendszerű.