



Veszprémi
Szakképzési
Centrum



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

Igazgató neve: Németh Katalin

Pályaválasztási felelősök: Takács Andrea és Végh Dávid igh.

Képzési kínálat:

TECHNIKUM

KIFIR Kód	Ágazat	Szakma; Szakmairány	Specializáció	Képzési idő	Feltétel
6101	Turizmus-vendéglátás	Cukrász szaktechnikus	2 idegen nyelv	5 év	8 általános, egészségügyi alkalmasság és pályaalakalmasság
		Szakács szaktechnikus		5 év	
		Vendégtéri szaktechnikus		5 év	
		Turisztikai technikus; Turisztikai szervező, Idegenvezető		5 év	

SZAKKÉPZŐ

KIFIR Kód	Ágazat	Szakma; Szakmairány	Specializáció	Képzési idő	Feltétel
6201	Turizmus-vendéglátás	Cukrász	-	3 év	8 általános, egészségügyi alkalmasság és pályaalakalmasság
		Pincér-vendégtéri szakember	-	3 év	
		Szakács	-	3 év	

A jelentkezők rangsorolása:

Központi felvételi vizsga nincs. A felvétel az általános iskolából hozott pontok összesítése alapján történik (magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv, történelem). Technikumban a figyelembe vett tantárgyak: magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv, történelem, szakképző iskolában a beszámított tantárgyak: magyar nyelv és irodalom, matematika, idegen nyelv.

A pályaalakalmassági vizsgálat időpontja: 2023. február 24. 08:00 óra

A felvételi eljárás során az azonos teljesítményt elérő tanulók közül a rangsor elkészítésénél előnyben részesítjük a halmozottan hátrányos helyzetű tanulót, ezt követően azt a jelentkezőt, akinek a lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye az iskola székhelyének, telephelyének

településén található, illetve akinek sajátos helyzete azt indokolja. Fogadja továbbá az intézmény a BTMN-es tanulókat is.

Pályaválasztási nyílt napok

A térköztávolság betartásával, a látogatók ütemezésével tartjuk meg nyílt napjainkat. Az időpontokra online regisztrálhatnak a látogatók.

- **2022. október 27.**
- **2022. december 08.**

További lehetőségek, specialitások az intézményben:

- 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,
- Partnerközpontú oktatás a SÉF filozófia égíse alatt – SÉF = Siker-Érvényesülés-Fejlődés,
- Projektmódszer alkalmazása, ahol a diákok felelősségvállalása ösztönzőleg hat a tanulásra
- Minőségi képzés XXI. századi környezetben.
- Teljes wifi lefedettség – a tanítás az okos eszközökre épít
- Bartender, barista, diétás szakács és vendéglátóipari elitképzésen (HoReCa) való részvétel lehetősége.