



**Szolnoki SZC
Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum
és Szakképző Iskola**

2025/2026. tanév



Képzési formák a „KERÓ”-ban



1. TECHNIKUMI KÉPZÉS:

- ✓ **Fontos!** A tanuló **először ágazatot választ**, nem szakmát, amivel 2 évig ismerkedik – **ágazati alapvizsgával zárul.**
- ✓ **A 10. évfolyam után ágazaton belüli szakmaválasztás.**
- ✓ Az ágazati alapvizsgáig (9., 10. évfolyam) **ösztöndíjat kap.**
- ✓ A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit.
- ✓ Az 5 év elvégzése után ***egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikus i oklevelet*** a tanuló.



1. TECHNIKUMI KÉPZÉS:



- ✓ Matematika, magyar, történelem, idegen nyelv ugyanaz, mint a gimnáziumban.
- ✓ 12. év végén 4 tárgyból előrehozott érettségi lehetőséggel, idegen nyelvből már a 11. év őszén lehetséges.
- ✓ Nem kell 5. érettségi tantárgyat választani – a szakmai vizsga lesz az, a 13. év végén.
- ✓ A technikus vizsga **emelt szintű** érettséginek számít.

2. SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS:

- ✓ **Fontos!** A tanuló **először ágazatot választ**, nem szakmát, amivel 1 évig ismerkedik – ágazati alapvizsgával zárul.
- ✓ **A 9. évfolyam után ágazaton belüli szakmaválasztás.**
- ✓ A 9. évfolyamon **ösztöndíjat** kapnak a tanulók.
- ✓ 9. évfolyam után még a technikummal átjárható rendszer.
- ✓ A 10. és 11. évfolyamon az **ösztöndíjat** a **szakképzési munkaszerződés** válthatja fel.





Milyen képzéseket
kínálunk a 2025/2026.
tanévtől?

Kereskedelem ágazat



Kereskedő és webáruházi technikus:

- ✓ 5 éves képzés, érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul

Turizmus- vendéglátás ágazat



*Cukrász szaktechnikus,
Szakács szaktechnikus,
Vendégtéri szaktechnikus:*

5 éves képzések, amelyek
érettségivel és technikus szintű
szakképzettség megszerzésével
zárulnak.



Turizmus- vendéglátás ágazat

Cukrász

Pincér - vendégtéri szakember

Szakács

3 éves képzések, amelyek a szakképzettség megszerzésével zárulnak

A következő osztályokban ugyanazt tanulják az ágazati alapvizsgáig, és az alapvizsga után választhatnak a szakmák között:

A Cukrász szaktechnikus, Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus 2 évig, a Cukrász, Pincér-vendégtéri szakember, Szakács 1 évig tanulja:

- ✓ Munkavállalói ismeretek
- ✓ Munkavállalói idegen nyelv (*Angol*)
- ✓ A munka világa
- ✓ IKT a vendéglátásban (*Digitális ismeretek*)
- ✓ Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (*Pl. A cukrászat, az ételkészítés, vendégtéri értékesítés, a turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai*)





**Szakképzési
ösztöndíj**



**Apáczai
ösztöndíjprogram**



**Egyszeri
pályakezdési
jutatás**



ÁGAZATI ALAPOKTATÁS

ÖSZTÖNDÍJ TECHNIKUM (9.-10. évf.) HAVONTA		ÖSZTÖNDÍJ SZAKKÉPZŐ ISKOLA (9. évf.) HAVONTA	
alap % - a összege		alap % - a összege	
8 %	8 000 Ft	16 %	16 000 Ft

SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

tanulmányi átlag	ÖSZTÖNDÍJ (havonta, nem duális képzés esetén)		PÁLYAKEZDÉSI JUTTATÁS (egyszeri, első szakma megszerzése után)	
	alap % - a	összege	alap % - a	összege
2,00 - 2,99	8 %	8 000 Ft	133 %	133 000 Ft
3,00 - 3,99	25 %	25 000 Ft	184 %	184 000 Ft
4,00 - 4,49	45 %	42 000 Ft	243 %	243 000 Ft
4,49 <	59%	59 000 Ft	302 %	302 000 Ft

- Az intézményben, illetve a vállalatoknál, cégeknél folyó szakmai oktatás párhuzamosan, egymást kiegészítve történik.

-
- *A cégeknél a tanuló gyakorlatot szerez, megismeri a vállalati kultúrát, versenyképes tudással és gyakorlattal lép a munkaerőpiacra a tanulmányai befejezése után.*

- Havi 100 ezer és 170 ezer forint közötti munkabér, ebből csak a TB járulékot vonják le.



FELVÉTELI ELJÁRÁS

	Maximálisan elérhető pontszám	50 pont
Hozott pontok	Pontszámítás alapja	<p>A 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi</p> <ul style="list-style-type: none">• magyar nyelv• magyar irodalom• matematika• történelem• egy idegen nyelv

FELVÉTELI ELJÁRÁS

Kereskedelem ágazat:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Turizmus-vendéglátás ágazat:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.
- **Pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges, a szakirányú oktatás megkezdése előtt.**





KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!