

Heves Vármegyei SzC Március 15. Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Az iskola Lőrinciben, a 21-es főút mellett található, egy 24 holdas őspark veszi körül. Az iskolánk két épület a 2010-es évben teljes felújításon esett át. Ennek eredményeként az Európai Unió követelményeknek megfelelő körülmények várják tanulóinkat. Eszközfelszereltsége alkalmas a minőségi képzés megvalósítására. Két számítógép terem, egy természettudományos tanterem, tankonyha, tanterem, vendéglátó kabinet, jól felszerelt könyvtár, aszfaltos, füves pálya és kondipark, valamint teljesen felújított tornaterem biztosítja a korszerű ismeretek megszerzését és az aktív sportolási lehetőségeket. Az ágazati képzésben résztvevőknek biztosítjuk a szakmai gyakorlati képzést saját tanműhelyeinkben, illetve a szakképzésben résztvevő tanulóknak, a duális partnerrel történő szakképzési munkaszerződés megkötését elősegítjük. Az iskola jól megközelíthető autóbusszal és vonattal egyaránt. Diákjáratok indulnak Bujákról, Palotásról, Gyöngyösről, Hatvanból és Apról.

TECHNIKUMI KÉPZÉSEK:

Egyedi kódszám	Ágazati besorolás	Megszerezhető szakképesítés 9-13 évf.)	
		Szakmajegyzék	Megnevezés
6518	18 Rendészet és közszolgálat	5 0413 18 01	Közszolgálati technikus
6525	25 Oktatás	5 0188 25 01	Oktatási szakasszisztens
6523	23 Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
		5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
6522	22 Szociális	5 0922 22 02	Kisgyermekgondozó-, nevelő

6518 Rendészet és közszolgálat ágazat

Bűnügyi, határrendészeti, közlekedési vagy közrendvédelmi területen tanulnál tovább? Érdeklődsz a rendészet és a közigazgatás iránt? Szeretnél hivatásszerűen hozzájárulni a rendfenntartáshoz és az állampolgárok védelméhez?

A rendészet és közszolgálat ágazat a magánbiztonsági, a rendészeti és rendvédelmi szakmákat foglalja magába. A képzés során megismerkedhetsz a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűoltóság, a rendőrség és a kormányhivatalnokok legfontosabb tevékenységeivel. A szakma alapja az elkötelezettség és az elhivatottság, ha mindez megvan benned, válassz szakmát ebből az ágazatból!

Közszolgálati technikus szakma

Rendészet és közszolgálat ágazat 5 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.
Választható szakmairányok: Közigazgatási ügyintéző és rendészeti technikus szakmairány.

A közszolgálati technikus a közszolgálat széles szakmai vertikumán belül részletesen megismerkedik a közigazgatási tevékenység-terület szabályaival, sajátosságaival, a rendészeti, a magánbiztonsági tevékenység, valamint a rendvédelmi életpálya sajátosságaival, a leendő választott hivatás fontosabb szakmai elemeivel. A képzési folyamat során a gyakorlati képzés keretében a közigazgatási technikus megismerkedik kormányhivatalok tevékenység-rendszerének, a magánbiztonsági szolgáltató szervezetek, a büntetés-végrehajtás, a katasztrófavédelem-tűoltóság, valamint a rendőrség tevékenységének legfontosabb elemeivel.

Ajánlott azon fiatalok számára, akik éreznek magukban elhivatottságot az államigazgatás, a közigazgatás, a közrend, a közbiztonság, a köz- és magánbiztonság területén az emberek mindennapi biztonságos életkörülményeinek biztosításához és fenntartásához. Elengedhetetlen, hogy legyen megfelelő számú szakember, aki a társadalom ilyen irányú igényeit kimagasló színvonalon tudja biztosítani.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó szövegértés, logikus gondolkodás, kommunikációs és kapcsolatteremtő készség, együttműködés, illetudó, betartja az alapvető viselkedési normákat.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- külső és belső kapcsolattartást és kapcsolat lezárását szolgáló iratokat, leveleket, egyéb dokumentumokat készít, szerkeszt, kezel, tárol;
- ellátja a feladatkörébe tartozó irodai készletgazdálkodási, adminisztrációs feladatokat, közigazgatási eljárás keretén belül jogkörében hivatalból vagy kérelemre hatósági eljárást, vagy hatósági ellenőrzést folytat le;
- ügyviteli munkafolyamatokat szervez és irányít, iratkezelési feladatokat és adminisztratív teendőket lát el;
- irodatechnikai, információs és kommunikációs eszközöket kezel és használ;
- ügyintézői és ügyfélszolgálati feladatokat lát el;

- feladatkörébe tartozó eljárást folytat le;
- tájékoztatást ad, adatszolgáltatást végez szóban és írásban;
- feladatkörébe tartozó közigazgatási ügyekben döntés-előkészítést és támogató feladatokat végez;
- ellátja a munkakörébe tartozó ügycsoporttal összefüggő feladatokat;
- önállóan végzi a hatáskörébe tartozó közigazgatási eljárási ügyeket;
- kezeli a felmerülő ügyfélkonfliktusokat;
- őrzési tevékenységet végez különböző védelmi szintű létesítményekben;
- ellátja a belső és a közterületi járőrszolgálatot, ellenőrzi a helyszínt a riasztásra kivonuló biztonsági szolgálat tagjaként;
- a megbízó írásbeli utasítása alapján információt gyűjt;
- ellenőrzi a közterületeket;
- szállítmánykísérési feladatokat végez, biztosítja a pénz-, értékszállítást a létesítmény területén;
- intézkedik rendkívüli eseményekkor, szükséghelyzetekben, közveszély-elhárításban;
- visszatartja a bűncselekményen, vagy szabálysértésen tetten ért személyt;
- alkalmazza a támadáselhárító eszközöket és a kényszerítő testi erőt a szakmai szabályok szerint;
- együttműködik a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal, a rendvédelmi szervekkel, a biztosításban résztvevő biztonsági szolgálatokkal, szervezőkkel;
- löfegyvert használ;
- alkalmazza a tevékenységére vonatkozó jogszabályokat és egyéb jogi normákat, valamint a speciális szakmai, továbbá etikai szabályokat.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

6525 Oktatás ágazat

Szívesen töltened a mindennapjaidat a gyerekek között? Szeretnél változatos, jó hangulatú munkát? Szeretnél gyerekek példaképe lenni?

Kipróbálhatod magad élmények szervezésében, kreatív tevékenységekben. Támogathatod a gyermekek testi, lelki fejlődését; figyelemmel kísérheted személyiségük gazdagodását. A változatos helyszíneken, magas óraszámú meg tartott gyakorlatok során aktívan részt vehetsz a gyermekek mindennapi tevékenységeiben. Segítheted a különböző életkorú gyermekek nevelését. Sokoldalú tapasztalatot szerezhetsz a különböző szabadidős tevékenységek szervezésében. A megszerzett tudásodat hasznosíthatod a pedagógus és a szülő legfontosabb segítőjeként.

Ha te is szeretnél a jövő generációi nevelésének részese lenni és a gyermekek fejlődésében segítő szerepet betölteni, akkor válaszd az oktatás ágazat korszerű és gyakorlatorientált képzését!

Oktatási szakasszisztens

Az oktatás ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. Az oktatási szakasszisztens bölcsődében, óvodában, iskolában, gyermekotthonban,

lakásotthonban, családi napközi, pedagógiai szakszolgálat és egyéb (gyermeknevelő, -gondozó) intézményben foglalkoztatott személy, aki segíti a szakemberek munkáját.

Ajánlott mindazok számára, akik szívesen foglalkoznak gyermekekkel, akik érdeklődnek a pedagógus hivatás iránt.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Gyermekszeretet, empátia, tolerancia, rugalmasság, alkalmazkodó képesség, kreativitás, önállóság, megbízhatóság.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- együttműködik a gyermekek gondozásában, nevelésében, oktatásában és fejlesztésében résztvevő szakemberekkel és a szülőkkel;
- közreműködik foglalkozások, tanórai és tanórán kívüli, továbbá intézményen kívüli programok előkészítésében, szervezésében és lebonyolításában;
- felügyeli, kíséri a tanulókat vagy csoportokat, gondozási feladatokat végez;
- segíti a család és az intézmény kapcsolattartását, a családi nevelést;
- gyermekprogramokban közreműködik, felügyeletet lát el (játsszóház, tábor, családi napközi stb.)

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ Mini Manó Óvoda és Bölcsőde Petőfibánya
- ✓ Rózsaszentmártoni Labdarózsa Óvoda, Bölcsőde és Konyha
- ✓ Zagyvaszántói Gesztenyevirág Óvoda és Konyha
- ✓ Lőrinci Napsugár Óvoda és Bölcsőde

6523 Turizmus-vendéglátás ágazat

Szeretsz utazni, új kultúrákat és értékeket felfedezni, érdeklődsz a gasztronómia iránt és fontos számodra, hogy új kapcsolatokra tegyél szert? Ha a válaszod igen, a turizmus-vendéglátás ágazat az ideális választás számodra.

Az ágazat folyamatosan fejlődik, így a tanulók korszerű tudást sajátíthatnak el a képzésük során, amely folyamatos fejlesztést igényel. Bepillantást nyerhetsz az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba. A piacképes szakma elvégzésével a gazdaság olyan területén helyezkedhetsz el, amely az ország egyik húzóágazatának minősül.

Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!

Szakács szaktechnikus szakma

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakácshelyettes, 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 megelégedését célzó munkavégzést.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés és a logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, a szakma jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérvék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- vezető szakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajthatja a meghatározott feladatokat;
- vezetőszakács pozícióban végrehajthatja 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, áruátvételt végez vagy ellenőrzi, szakosított áruraktározást ellenőrzi;
- betartja és betartatja a HACCP szabályzatot;
- irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját;
- megérti és felhasználja a technológiai műveletek idegennyelvű leírásait.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségi alkalmasság, pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ 60-as Kft.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Éden/Rubin 2005 Kft
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Magyar Polgár Kft./Bori Mami
- ✓ KH Gastro Kft./Rabló étterem
- ✓ Károly Róbert Kft./HOTEL OPÁL SUPERIOR
- ✓ PÁSZTÓ, FRANKA 2000 KFT.
- ✓ Jorma Kft. Kozárdi Kamra
- ✓ Lifestyle Hotel Mátra
- ✓ Castellum Hotel Hollókő

Vendégtéri szaktechnikus

Turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában.

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 áll az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- alkalmazza a működési szabályokat;
- üzleti levelezést folytat;
- kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze;
- figyelemmel kíséri az árukészletet;
- megkötö 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;
- árubeszerzési és árképzési tevékenységet végez;
- nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat;
- tárgyal az ügyfelekkel;
- kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet;
- nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság, pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Éden/ Rubin-2005 Kft.
- ✓ Fenyves Fogadó Étterem-Panzió

- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ KH Gastro Kft. /Rabló Étterem
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR
- ✓ Lifestyle Hotel Mátra
- ✓ Castellum Hotel Hollókő

6522 Szociális ágazat

Mindig is arról álmodtál, hogy segíthess másokon? Szeretnél a szociális szakmában elhelyezkedni, segíteni gyermekeken, fiatalokon és az időseken? Ebben az ágazatban hat képzés érhető el számodra.

A képzések a társadalomismereti, a pedagógiai, a pszichológiai, az egészségügyi, a szociális és gyermekvédelmi ismeretek átadására épülnek. Megismerkedhetsz az ápolás, gondozás, nevelés, fejlesztés és esetkezelés módszerével és a gyermekek kompetenciáinak fejlesztésével. A tanulás részeként növekszik önismereted és másokkal szembeni felelősségtudatod.

Ha elhivatottságot érzel mások segítésére, mindennapjaik megkönnyítésére és fejlesztésére, megtaláltad a számodra megfelelő szakmát, amit szívvel - lélekkel tudsz végezni!

Kisgyermekgondozó, -nevelő

Szociális ágazat 5 éves képzése, amely érettségi és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A kisgyermekgondozó, -nevelő feladata elsősorban a gyermekek napközbeni ellátási formáiban (bölcsőde, mini bölcsőde, családi bölcsőde, munkahelyi bölcsőde, alternatív napközbeni ellátás, napközbeni gyermekfelügyelet) és egyéb gyermekjóléti és gyermekvédelmi területen a 0-3 éves korú gyermekek nevelése, gondozása.

Ajánlott minden fiatal számára, aki türelemmel és szeretettel fordul a gyermekek felé, ért a nyelvükön, valamint elhivatottságot érez magában, hogy kisgyermekkel foglalkozzon.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Felelősségtudat, kapcsolatteremtő készség, empátikus készség, türelmesség, tolerancia, határozottság, motiváló készség, rugalmasság, döntésképeség, kreativitás, ötletgazdagság.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- a 0-3 éves korú gyermekek testi és pszichés szükségleteinek kielégítését, nevelését, harmonikus fejlődésük támogatását, mintaszerű viselkedéssel és beszédmóddal szocializációjuk segítségét végzi;
- ismernie kell a kisgyermek testi-lelki fejlődésének folyamatát, nevelésük módszereit, eljárásait, melyről dokumentációt vezet. Ezen ismeretek birtokában képes ellátásukat biztosítani és tevékenységeiket megszervezni, fizikai, érzelmi biztonságot nyújtani számukra;
- az általa megtervezett napi-, illetve hetirend mentén megteremti a gyermekek önálló tevékenységének feltételeit, ösztönzi a szokások kialakulását;

- kiegészíti és segíti a családi nevelést, a családokkal nevelőpartneri kapcsolatot alakít ki. Észleli az eltérő fejlődést, jelzéssel él a gyermeki jogok érvényesítése érdekében. Bátorító, bizalomteli, elfogadó légkört alakít ki;
- segít a konfliktushelyzetek megoldásában, megteremti a szabad játék és mozgás feltételeit, részt vesz benne úgy, hogy a gyermekek kíváncsisága, játékkedve fennmaradjon;
- segíti a gyermekeket a világ megismerésében, a korosztálynak megfelelő anyanyelvi, irodalmi, zenei, vizuális élményeket közvetít.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ Mini Manó Óvoda és Bölcsőde Petőfibánya
- ✓ Kalimpa Bölcsőde Budapest
- ✓ Rózsaszentmártoni Labdarózsa Óvoda, Bölcsőde és Konyha
- ✓ Zagyvaszántói Gesztenyevirág Óvoda és Konyha
- ✓ Lőrinci Napsugár Óvoda és Bölcsőde
- ✓ Jobbágyi Tipegő Bölcsőde

Szakképző iskolai képzések:

	Ágazat		Szakképesítés
6323	23 Turizmus -vendéglátás	4 1013 23 05	Szakács
		4 1013 23 01	Cukrász
		4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember
6306	06 Építőipar	4 0732 06 05	Festő, mázoló, tapétázó

6323 Turizmus-vendéglátás

Szeretsz utazni, új kultúrákat és értékeket felfedezni, érdeklődsz a gasztronómia iránt és fontos számodra, hogy új kapcsolatokra tegyél szert? Ha a válaszod igen, a turizmus-vendéglátás ágazat az ideális választás számodra.

Az ágazat folyamatosan fejlődik, így a tanulók korszerű tudást sajátíthatnak el a képzésük során, amely folyamatos fejlesztést igényel. Bepillantást nyerhetsz az üzleti tevékenység alapjaiba és kihívásaiba. Ha fontos számodra, hogy állandóan fejlődő területen dolgozz, szereted a pörgést és tele vagy újító tervekkel, vágj bele!

Cukrász szakma

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ SWEET ICE Bt.
- ✓ HELP4U Kft./Solier Café
- ✓ Zagyva Cukrászda, SZOLNOK,
- ✓ Zombori-60 Sütőipari Kft
- ✓ Magyar Polgár Kft./Bori Mami

Pincér - vendégtéri szakember

Turizmus-vendéglátás 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.

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.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágnak.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ 60-as Kft.
- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ Éden/Rubin 2005 Kft
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.
- ✓ Magyar Polgár Kft./Bori Mami
- ✓ KH Gastro Kft./Rabló étterem
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR
- ✓ PÁSZTÓ, FRANKA 2000 KFT.
- ✓ Azzuro Hatvan Kft.

Szakács szakma

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. 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 lát el feladatokat, mint például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

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

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Képzésben kiemelten együttműködő partnereink:

- ✓ Benevár Vendéglátó Bt.
- ✓ Éden/ Rubin-2005 Kft.
- ✓ Fenyves Fogadó Étterem-Panzió
- ✓ Florisz gourmet Kft.
- ✓ KH Gastro Kft. /Rabló Étterem
- ✓ Csobogó Udvarház/Gastro Kft.

-
- ✓ Károly Róbert Kft./ HOTEL OPÁL SUPERIOR
 - ✓ Szekér Fogadó és Étterem

6306 Építőipar ágazat

Régóta vágyasz arra, hogy maradandót alkoss? Az irodai munka kapcsán szívesebben foglalkoznál az épületek tervezésével, kivitelezésével vagy építésével, mintsem az adminisztratív feladatokkal? Az évezredek során az építőipar hatalmas fejlődésen és változáson ment keresztül, országokat összekötő utak, hidak, felhőkarcolók és gigantikus épületek születtek.

Az építőipari ágazat jelentős mértékben befolyásolja országunk gazdaságát, napjaink egyik legmeghatározóbb iparága. Az ötéves technikumi képzés és a hároméves szakképzőiskolai oktatás 16 képzést biztosít az érdeklődőknek. A duális képzést úgy alakították ki, hogy a tanulók megfelelő munkatapasztalat megszerzését követően el tudják sajátítani a szakma csínját-bínját. Így hasznos tudással és szakmai tapasztalattal felvértezve kerülhetsz ki a munkaerőpiacra.

Amennyiben szeretnél a szabadban dolgozni, alkotni és létrehozni tájékozódj az építőipari ágazat kínálta lehetőségekről!

Festő, mázoló, tapétázó

Építőipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Festő, mázoló, tapétázó feladata a különféle alapfelületek festése, mázolása, díszítése, megóvása a környezet hatásaival szemben.

A megfelelő bevonatrendszer kiválasztásához elengedhetetlen a szakszerű felületdiagnosztika, majd a felület előkezelése, előkészítése. Tevékenységét a kézi és gépi festési technológiák alkalmazásával önállóan, a munkavédelmi, környezetvédelmi és biztonsági előírások szerint végzi.

Tevékenységevel, a festési folyamat alkalmazásán keresztül részt vesz az építőipari technológiai folyamatokban.

Ajánlott minden fiatal számára, aki kreatív gondolkodású, jó a kez ügyessége és szeret változatos munkakörnyezetben dolgozni.

Felvétel a tanulmányi eredmények alapján történik.

A felvétel feltétele: egészségügyi alkalmasság és pályaalkalmasság

Kollégiumi férőhelyek száma: 30 fő

FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

Jelentkezési lapok beérkezésének határideje:

2026. február 19.

Az iskolaorvos által végzett egészségügyi vizsgálatok, illetve a pályaalakmassági vizsgálatok időpontjáról külön értesítés küldünk.

Az előzetesen felvételt nyert, de a választott szakmára egészségügyileg nem alkalmas tanulók részére az iskola képzési rendszerében más szakmában továbbtanulási lehetőséget biztosítunk.

A felvételi kérelmek elbírálása

A felvételi kérelmek elbírálása az *általános iskolai tanulmányi eredmények és a pályaalakmassági elbeszélgetés alapján* kapott pontszám figyelembe vételével történik.

Felvételi vizsgát nem tartunk, a felvétel során az általános iskola 5., 6., 7. év végi és a 8. év első félévi eredményei alapján rangsorolunk (figyelembe vett tantárgyak: *magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv*). Központi felvételi vizsga nem, egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálat szükséges. SNI-s tanulók részére fejlesztő foglalkozást biztosítunk.

PÁLYAVÁLASZTÁSI NYÍLT NAP 2025. november 20. 12:00-17:00,

2025. november 21. 08:00-12:00

A beiskolázással kapcsolatosan információ, tájékoztatás kérhető:

Husanyicáné Érsek Enikő	szakmai igazgatóhelyettes	0620/858-3665
-------------------------	---------------------------	---------------

**Kérjük, kísérjék figyelemmel honlapunkat (m15lorinci.hu) valamint
facebook oldalunkat (<https://www.facebook.com/lorincikozepiskola>),**

vagy írjanak nekünk a admin@m15lorinci.hu címre!

További fontos időpontok

2026. március 20.	Ideiglenes felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.
2026. március 25-27.	Tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában (jelentkezések sorrendjének módosítása).
2026. május 4.	Felvételről vagy elutasításról szóló értesítés megküldése a jelentkezőnek.
2026. június 25-26.	A felvételt nyert tanulók beiratkozása. (a pontos időpontról értesítést küldünk).