

**Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola**
OM azonosító: 203033/013
KIR technikai azonosító: 520221

**Aki szakmát tanul,
jövőt választ!**

K

Korszerű képzések

E

Erasmus

R

Rendkívüli gyakorlati háttér

I

Innováció

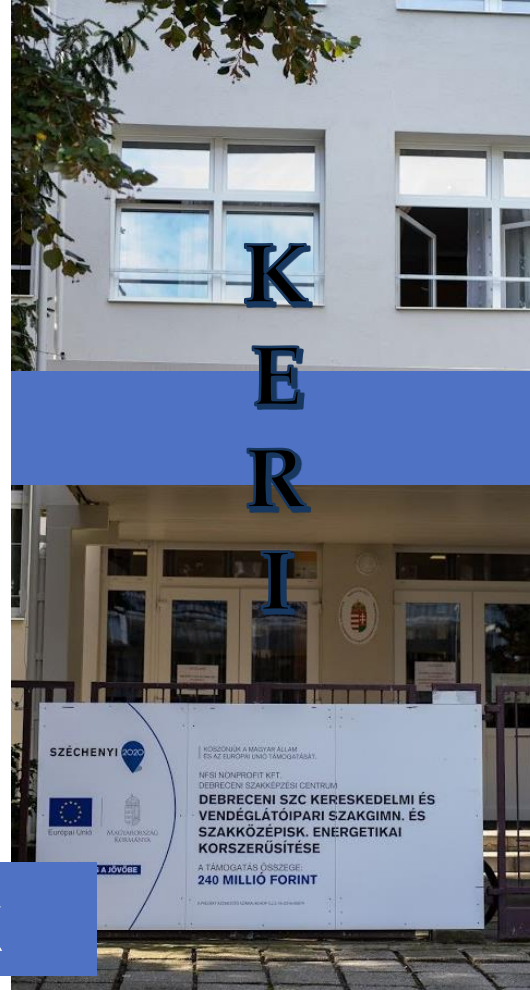
Debrecen egyik legjelentősebb történelmi múlttal, hagyományokkal, híres volt diákokkal, korszerű tanműhelyekkel rendelkező kreatív és innovatív iskolája várja a diákjait!



Ha szívesen vagy emberek között, szeretnél egy szép üzletben dolgozni, esetleg saját üzletről álmodsz, ismerd meg képzési kínálatunkat! Ha szívesen foglódasz a konyhában, érdekel az ételek izgalmas világa, a vendéglátás fortélyai, akkor nálunk megtalálhatod a Neked való szakmát! Piacképes szakmákkal, kiváló tanárokkal és oktatókkal, színvonalas gyakorlati munkahelyekkel várunk Benneteket!

Makai Márió, igazgató

Iskolánk



Tanműhely

Korszerű, minden igényt kielégítő kereskedelmi és vendéglátó tanműhely



Az iskola története

1857 Alapították

A Debreceni Kereskedő Társulat Tagjai, és az iskola fejlődése már ekkor szorosan összefügg Debrecen város történelmével

1886 Elismerés

A Kereskedelmi minisztérium Kereskedelmi Akadémia címmel ruházta fel az iskolát.

1979 Megújult környezetben

Középiskolai képzés, korszerű vendéglátó kabinet szolgálta a gyakorlati képzést

2008 Kerinfo iskolaújság

2010

Erasmus pályázatok előkészítése

2018 Vendéglátó-, és kereskedelmi tanműhely felújítása, korszerűsítése

„21” századi körülmények

2016 Bocuse d'Or Magyarország verseny, SZKTV verseny

Legjobb commis díj, Év kereskedője, Ország legjobb eladó

2015

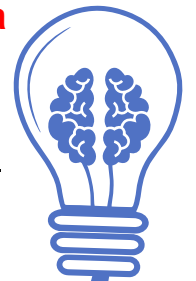
Megalakul a Debreceni Szakképzési Centrum, amelynek iskolánk meghatározó tagja

Energetikai korszerűsítés

2019

Környezettudatosság előtérbe helyezése

**Korszerű tanműhely,- taniroda,
Erasmus 300 érv,
Innováció**



Jelenleg

2020

Felvételi eljárás

- **Pontszámítás:** az általános iskolában elért eredmény (7. osztályos év végi, 8. osztályos félévi érdemjegy magyar, matematika, kémia, történelem, idegen nyelv tantárgyakból hozott pontok).
- **Azonos teljesítményű** felvételizők esetén előnyben kell részesíteni a halmozottan hátrányos helyzetű tanulókat, ezt követően a debrecenieket, harmadsorban azt a tanulót, akinek testvére, szülője az iskola tanulója (volt).
- **A sajátos nevelési igényű, illetve beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő tanulók** esetében a Pedagógiai Szakszolgálat Szakértői véleményét a jelentkezési laphoz csatolni kell. A szakértői vélemény alapján a jogszabályi követelményeknek figyelembe vételével az intézmény igazgatója dönt.

Cél = KERI

Jelentkezési határidő

2021. február 19.



A jelentkezők felvételi jegyzéke

Nyilvánosságra hozatal: **2021. március 16.**



Eredményhirdetés

Értesítések a felvételtől vagy elutasításról postai úton **2021. április 30-ig.**

Pályaalkalmassági vizsgálat

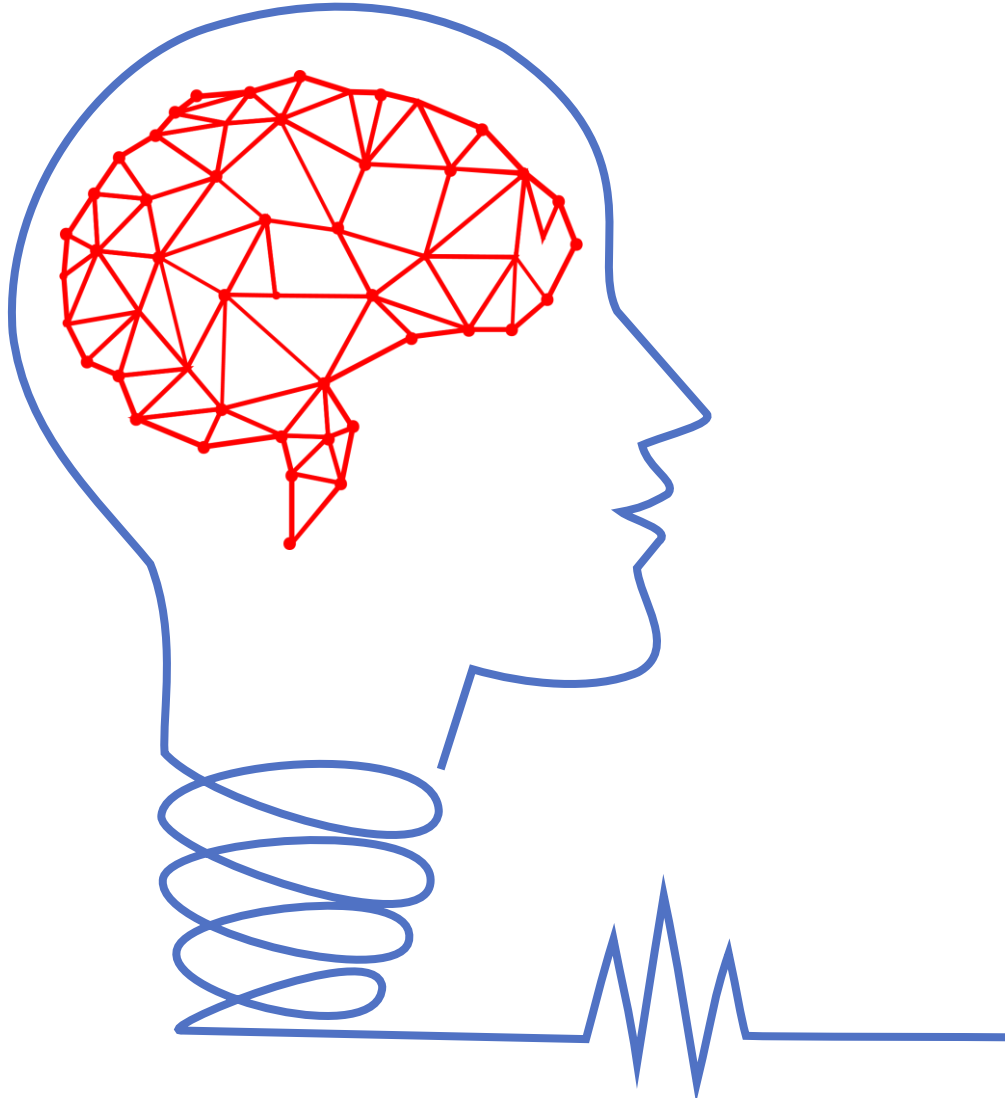
A turizmus-vendéglátás ágazatban a felvétel feltétele.

Időpontja: 2021. március 9-10.

A kereskedelem ágazatban a felvétel feltétele.

Időpontja: 2021. március 4.

Felvételi



01

Jelentkezési lap kitöltése.

02

Hozott pont számítás. Központi írásbeli és szóbeli vizsga nincs.

03

Ágazatonként pályaalakmassági vizsgálat szükséges

04

Beiratkozás feltétele az egészségügyi alkalakmassági vizsgálat

Kereskedelem ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus Kód: 0311

Kereskedelmi értékesítő szakma Kód: 0315

A szakmacsoporton belül kiemelt hangsúlyt kap a gyakorlatorientált duális képzés, amelynek során a tanulók megismerik a pálya szépségeit, nehézségeit, hasznosságát, fejlődésének irányát, a munkaterületen dolgozók tevékenységét, annak távlatait. Megismerkednek új technológiákkal, digitális eszközökkel, amelyek a munkafolyamatokat segítik.

Előtérbe kerül a szakmai idegen nyelv elsajátítása. Ismereteket szereznek az áruforgalom lebonyolításáról, az online értékesítés területéről, a klasszikus eladói tevékenységről, valamint a termelési és gazdálkodási folyamatokról. Kialakul bennük a szakma iránti szeretet, a munkakörhöz szükséges magatartás és felelősségérzet.

A felvétel feltétele: az általános iskolában elért eredmény (7. osztályos év végi, 8. osztályos félévi érdemjegy magyar, matematika, kémia, történelem, idegen nyelv tantárgyakból hozott pontok), valamint foglalkozásegészségügyi alkalmassági és pályaalkalmassági vizsgálat szükséges.



Turizmus- vendéglátás ágazat

Pincér-vendégtéri szakember szakma Kód: 0318

Cukrász szaktechnikus Kód: 0312

Cukrász szakma Kód: 0316

Szakács szaktechnikus Kód: 0313

Szakács szakma Kód: 0319

Vendégtéri szaktechnikus Kód: 0314

Panziós-fogadás szakma Kód: 0317

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják. A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak. Belekóstolnak a gasztroturizmus, aktív turizmus és a kreatív turizmus világába is. A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

A felvétel feltétele: az általános iskolában elért eredmény (7. osztályos év végi, 8. osztályos félévi érdemjegy magyar, matematika, kémia, történelem, idegen nyelv tantárgyakból hozott pontok), valamint foglalkozásegészségügyi alkalmassági és pályalkalmassági vizsgálat szükséges.



Iskola előnyei



Diák barát

„Én ott leszek, mikor feladnád
Amikor a fejedet lehajtanád
Én már nem hagylak el, mert
Az életem összenőtt veled teljesen”

Halott pénz: Amikor feladnád



Szakmaiság

Innováció, profi
oktatói gárda,
szerteágazó kapcsolat
rendszer



Iskolán kívüli programok

Gasztrokultklub,
Versenyfelkészítés,
tehetséggondozás,
ösztöndíjprogram



Duális képzés

Vendéglátó ágazatban több,
mint **90 partner**,
Kereskedelmi ágazat területén
pedig több, mint
50 partner

Nemzetközi tapasztalatok =
személyes fejlődés + növekvő
esélyek



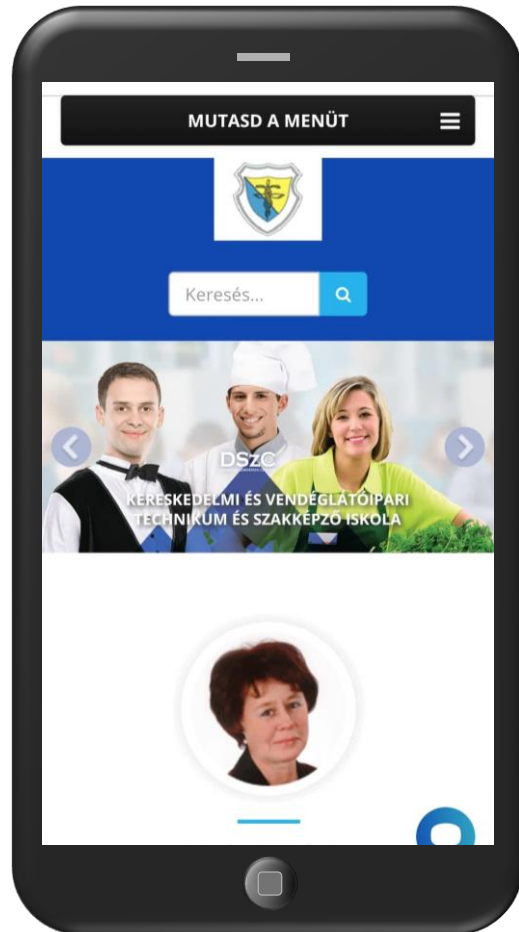
Erasmus+

a Keriben

Németország, Olaszország,
Lengyelország, Szlovénia,
Franciaország csak **RÁD** vár!



Elérhetőségek



Debreceni SZC Kereskedelmi és
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 4027 Debrecen, Vénkert u. 2.

Telefon: (52) 413-113, 413-255

Fax: (52) 413-113

E-mail: kereskedelmi.debrecen@gmail.com

Facebook: [keri.debr](https://www.facebook.com/keri.debr)

Instagram: [dszc_keri](https://www.instagram.com/dszc_keri)

**TÉGED IS VÁR A
KERI!**

