

KÖZÉPFOKÚ BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum

Dobos C. József

Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

2021/2022 tanév

(OM azonosító: 203061/025)



Olvasd tovább: <https://www.dobosvszi.hu/>

Telefonszám: (1) 320-9804

E-mail : titkarsag@dobosvszi.hu

Intézményvezető neve: Juhász Zoltán

I. Képzési kínálatunk

Technikum – 5 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Cukrász szaktechnikus	0026
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Szakács szaktechnikus	0027
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Vendégtéri szaktechnikus	0028

Szakképző iskola – 3 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Cukrász	0029
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Pincér-vendégtéri szakember	0030
	Turizmus-vendéglátás-23 (2020)	Szakács	0031

II. A felvételi eljárás rendje

Technikum – 5 évfolyam

0026: Cukrász szaktechnikus

0027: Szakács szaktechnikus

0028: Vendégtéri szaktechnikus

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzései érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a felsőoktatásban való továbbtanulásra, középfokú szakirányú tanulmányok folytatására, valamint a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

Az intézmény a technikai felvételi kérelmekről a tanulmányi eredmények és a központi írásbeli vizsga pontszámai, valamint az egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálatok eredménye alapján dönt.

Szakképző iskola – 3 évfolyam

0029: Cukrász

0030: Pincér-vendégtéri szakember

0031: Szakács

A szakiskolai képzések, melyek időtartama 3 év, piacképes szakképesítés megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitott az út további szakképzettség, valamint érettségi megszerzésére, és a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

Az intézmény a szakiskolai felvételi kérelmekről a tanulmányi eredmények alapján, valamint az egészségügyi és pályaalakmassági vizsgálatok eredménye alapján dönt.

Felvételi pontszámítás

Hozott pontok számítása				
	tantárgy	számítás	max. összeg	figyelembe vett évfolyamok jegyei
1.	magyar nyelv	2 x 5	10 pont	6. év vége, 7. év vége
2.	magyar irodalom	2 x 5	10 pont	6. év vége, 7. év vége
3.	angol vagy német nyelv	4 x 5	20 pont	5. év vége, 6. év vége, 7. év vége, 8. félév
4.	történelem	2 x 5	10 pont	6. év vége, 7. év vége
5.	matematika	4 x 5	20 pont	5. év vége, 6. év vége, 7. év vége, 8. félév
6.	kémia	2 x 5	10 pont	7. év vége, 8. félév
	Összesen:		80 pont	

A központi írásbeli vizsga eredményeit tartalmazó értékelő lap másolatát minden esetben kérjük a jelentkezési laphoz csatolni.

Felvételi rangsor megállapítása:

A rangsort a pontszám alapján állítjuk össze. Technikumi képzés esetében maximálisan 100 pont szerezhető a központi írásbeli teljesítésével.

Az iskolai pályaalkalmassági vizsgálat és teszt eredményeképpen 30 pont adható maximálisan.

Igy technikumban $80+100+30$ azaz 210 pont szerezhető, szakiskolában $80+30$ azaz 110 pont a maximum.

III. Megújult szakmáink



Cukrász

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.

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

Cukrász szaktechnikus

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el; irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket; közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét. Ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét; bemutatja, népszerűsíti (népszerűsítse) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot; megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít; termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. A képzettség megszerzése után felsőfokú szakirányú képzésben is részt vehetnek az érdeklődő diákok.



Pincér-vendégtéri szakember

A turizmus-vendéglátóipar 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.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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.

Vendégtéri szaktechnikus

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányít-ja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, összehangolja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ alkalmazza a működési szabályokat üzleti levelezést folytat; kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze; figyelemmel kíséri az árukészletet; megköti 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; áruk beszerzése és árképzés; nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi műveleteket; tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet; nyomon követi az érvényes irányvonalakat, nyitott az újdonságok megismerésére.

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 van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.



Szakács

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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 dolgozik, például közétkeztetésben.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe, akik fejleszteni szeretnék a kezűgyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

Szakács szaktechnikus

A turizmus-vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A szakács szaktechnikus a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy állandó éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, magas szaktudással. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munka-körökben is, mint például a főszakács helyettes, 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 meglégedésére végzett munkát.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

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

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ vezetőszakács helyettes beosztásban végrehajtja, illetve végrehajtatja a meghatározott feladatokat; vezetőszakács beosztásban végrehajtatja 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; betartja és betartatja a HACCP szabályzatot; irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját; megérti és felhasználja a technológiai műveletek leírásait idegen nyelven.

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

Érdekel a vendéglátás?

Szeretsz emberekkel foglalkozni?

Kreatív vagy?

Szeretsz főzni, sütni?

Szereted a kihívásokat?

Biztos jövőre vágysz egy folyamatosan fejlődő ágazatban?

AKKOR A DOBOSBAN A HELYED!

Keress minket honlapunkon, és a Facebookon!

www.dobosvszi.hu

www.facebook.com/DobosCJozsefVSZKI

Várunk on-line tájékoztatónkon

2020. november 19-én csütörtökön 17:00 órakor

a Dobos Live Facebook oldalon!



Nyílt napi tájékoztató videónk az iskola facebook oldalán felvételről megtekinthető.



125 éve

**EGYÜTT
A TE SIKEREDÉRT**