GYŐRI SZC GLÜCK FRIGYES
TURISZTIKAI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Cím: 9200 Mosonmagyaróvár, Mosonvár u. 15.
E-mail: titkarsag@gluckiskola.hu
☎ **Tel.: 96/576-473;** 💻 http://www.gluckiskola.hu
Igazgató: Bakos Bulcsú Lajos
Pályaválasztási felelős: Preisinger Tibor, Lányi Ildikó

OM azonosító: 203037/023

TAGOZATKÓDOK

Tanulmányi terület	Egyedi Kód	Ágazat megnevezése	Szakmacsoport sorszáma	Megszerezhető szakképesítési kimenet azonosító száma, megnevezése
Technikum	1451	Turizmus – Vendéglátás	23	5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus 5 1013 2306 Szakács szaktechnikus 5 1015 2307 Turisztikai technikus 5 1013 2308 Vendégtéri szaktechnikus
Szakképző iskola	1401	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2301 Cukrász
Szakképző iskola	1402	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2304 Pincér – Vendégtéri szakember
Szakképző Iskola	1403	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2305 Szakács

FELVEHETŐ LÉTSZÁM

Tanulmányi terület	Ágazat megnevezése	Szakmacsoport sorszáma	Megszerezhető szakképesítési kimenet azonosító száma, megnevezése	Indítható osztályok száma	Felvehető létszám
Technikum	Turizmus – Vendéglátás	23	5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus	0,5	12
Technikum	Turizmus – Vendéglátás	23	5 10132306 Szakács szaktechnikus	0,5	12
Technikum	Turizmus – Vendéglátás	23	5 1015 2307 Turisztikai technikus	0,5	12
Technikum	Turizmus – Vendéglátás	23	5 1013 2308 Vendégtéri szaktechnikus	0,5	12
Szakképző iskola	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2301 Cukrász	1	16
Szakképző iskola	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2304 Pincér – Vendégtéri szakember	1	16
Szakképző Iskola	Turizmus – Vendéglátás	23	4 1013 2305 Szakács	1	16

KÉPZÉSI IDŐ

Tanulmányi terület	Egyedi Kód	Ágazat megnevezése	Megszerezhető szakképesítési kimenet azonosító száma, megnevezése	Képzési idő
Technikum	1451	Turizmus – Vendéglátás	5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus 5 1013 2306 Szakács szaktechnikus 5 1015 2307 Turisztikai technikus 5 1013 2308 Vendégtéri szaktechnikus	5
Szakképző iskola	1401	Turizmus – Vendéglátás	4 1013 2301 Cukrász	3
Szakképző iskola	1402	Turizmus – Vendéglátás	4 1013 2304 Pincér – Vendégtéri szakember	3
Szakképző Iskola	1403	Turizmus – Vendéglátás	4 1013 2305 Szakács	3

A felvétel feltétele

Technikumi képzések tekintetében

Tanulmányi kód	Megszerezhető szakképesítési kimenet
1451	5 1013 2302 Cukrász szaktechnikus 5 1013 2306 Szakács szaktechnikus 5 1015 2307 Turisztikai technikus 5 1013 2308 Vendégtéri szaktechnikus

Felvételi követelmények a technikumban:

A felvételi eljárás során, egy pontrendszer alapján rangsoroljuk az egyes tanulmányi területre jelentkező tanulókat. Központi felvételi vizsgát nem kell tenni.

- Általános iskola 5., 6., 7. osztály év végi, valamint 8. osztály első félévi érdemjegyek alapján hozott pontok matematikából, magyar nyelv és irodalomból, történelemből, idegen nyelvből és földrajzból.
- A felvételi eljárásban megszerezhető maximális pontszám: **120 pont**, amely az általános iskolai eredmények alapján érhető el.
- A tanulóknak szakmai orvosi egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie.
- Szóbeli meghallgatás, pályaalkalmassági – motivációs elbeszélgetés.

Szakképző iskola tekintetében

Tanulmányi kód	Megszerezhető szakképesítési kimenet
1401	4 1013 2301 Cukrász
1402	4 1013 2304 Pincér – vendégtéri szakember
1403	4 1013 2305 Szakács

Felvételi követelmények a szakképzésben:

A felvételi eljárás során, egy pontrendszer alapján rangsoroljuk az egyes tanulmányi területre jelentkező tanulókat:

- Általános iskola 5., 6., 7., osztály év végi, valamint 8. osztály első félévi érdemjegyek alapján hozott pontok matematikából, magyar nyelv és irodalomból, történelemből, idegen nyelvből és biológiából.
- A felvételi eljárásban megszerezhető maximális pontszám: 120 pont, amely az általános iskolai eredmények alapján érhető el.
- SNI tanulók esetleges, egyéni kedvezményeiről a jogszabályban meghatározott intézmények szakvéleménye alapján az iskola igazgatója dönt.
- A tanulóknak szakmai orvosi egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie.
- Szóbeli meghallgatás, pályaalkalmassági – motivációs elbeszélgetés.

A képzés jellemzői

Technikum képzés tekintetében

A technikum 5 évfolyamán közismereti (érettségire felkészítő) és szakmai alapozó képzés folyik a turizmus – vendéglátás ágazatában. A 10. évfolyam végén a tanulók szakmai alapozó vizsgát tesznek, amelyet követően az alábbi szakmák valamelyikét tanulják tovább: cukrász szaktechnikus, szakács szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus, turisztikai technikus. A képzés során az 5. évfolyamot érettségi vizsga zárja. A tanulók kötelezően érettségiznek szakmai tantárgyakból. A képzés során a tanulók technikusi szintű szakképesítést kapnak.
Idegen nyelv: német vagy angol
Kollégium biztosítható
Felvételi létszám: 12 fő/szak

Szakképző iskola tekintetében

A 3 évfolyamos szakképzési kerettantervre épül, első idegen nyelv német vagy angol. Tanulóink a 9. évfolyamon ágazati alapozó képzésen vesznek részt, mely során mindhárom szakmát tanulják, majd a 9. év végén ágazati alapozó vizsgát tesznek. A 10. évfolyamtól a választott szakmát tanulják tovább. A szakmai képzés **cukrász, pincér-vendégtéri szakember** és **szakács** szakmában folyik. A képzési idő 3 tanév. Az első évfolyamon a gyakorlati képzésre az iskolánk tanműhelyeiben kerül sor csoportbontásban. A második évfolyamtól kezdve tanulóinknak szakképzési munkaszerződést kell kötni azokkal a vállalkozásokkal, amelyeknél a szakmai gyakorlati képzésük folytatódik. A képzés 3 évét **szakmai vizsga** zárja.
A szakmák megszerzését követően lehetőség van két év alatt érettségi vizsga megszerzésére esti rendszerű képzésben.
Kollégium biztosítható.
Felvételi létszám: 16 fő/szakma