



## Piacképes szakmák

- Külföldi nyári diákmunka lehetőségek
- Szakmai versenyeken való részvétel
- Magas szintű gyakorlati képzés

Válassz minket,  
gyere a Bányába!



Bajai SZC Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari  
Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája  
OM: 203028

6500, Baja, Köztársaság tér 1.  
Tel.: 79/322-218  
Fax.: 79/325-190

E-mail: [banyaijulia@banyai-baja.sulinet.hu](mailto:banyaijulia@banyai-baja.sulinet.hu)  
[www.banyaiiskola.hu](http://www.banyaiiskola.hu)

Tagintézmény-vezető: Szigetvári Győző  
Pályaválasztási felelős: Dobosné Csordás Andrea



# BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

## Szakközépiskolai képzés

A következő osztályokat indítjuk az alábbi szakmacsoportban:

Kód: 11 – Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Kód: 12 – Vendéglátás-turisztika

Kód: 13 – Közművelődés

Képzési idő: 4 év

A szakközépiskolában tanulmányaikat megkezdők szakmai érettségi vizsgát tesznek, ezzel szakmát is szereznek (eladó, pincér, rendezvényszervező); valamint a szakmai érettségi vizsga ágazatához tartozó OKJ-s szakma választása esetén egy vagy két év alatt további OKJ-s szakmát szerezhetnek. (Kereskedő; Vendéglátásszervező, Közművelődési és közönségkapcsolati szakember)

Felvétel: Tanulmányi eredmény alapján:

- a 7. osztályos év végi és a 8. osztályos félévi magyar nyelv, magyar irodalom, idegen nyelv, történelem, matematika tantárgyak érdemjegyeit;
- azonos pontszám esetén a természettudományos tantárgyak közül a legjobb eredményét vesszük figyelembe.

## Érettségi utáni képzés

A következő osztályokat indítjuk az alábbi szakmacsoportban:

**Kód: 21** OKJ: 34 341 01 Eladó képzési idő 3 év

**Kód: 22** OKJ: 34 811 04 Szakács képzési idő 3 év

**Kód: 23** OKJ: 34 811 03 Pincér képzési idő 3 év

**Kód: 24** OKJ: 34 811 01 Cukrász képzési idő 3 év

### ELADÓ:

Az eladó, a kereskedelmi vállalkozásokban kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri helyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat lát el. Közreműködik az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában.

### SZAKÁCS

A korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatokat lát el, kialakítja és elkészíti a vendég elvárásainak megfelelő ételválasztékot, az elkészített ételeket megfelelő minőségű színvonalon tálalja éttermekben és egyéb vendéglátóipari egységekben, háztartásokban.

### PINCÉR:

Különböző vendéglátó tevékenységet folytató egységekben értékesítési és szolgáltatási feladatot lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket és italokat szolgál fel.

### CUKRÁSZ

A cukrászatban, cukrászüzemben, fagyaltolóban a termelési tevékenységet végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért. Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászkészítményeket állít elő, uzsonnasüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat a vendégek kérésének megfelelően elkészíti.

### Felvétel:

A 7. osztályos év végi és a 8. osztályos félévi tanulmányi eredményei alapján.

A Szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 27.§ alapján: szakmára csak olyan tanulót lehet felvenni, aki az előírt egészségügyi alkalmassági követelményeknek megfelel.

## Érettségi utáni képzés

A következő osztályokat indítjuk az alábbi szakmacsoportban:

OKJ 54341 01 Kereskedő

OKJ 54811 01 Vendéglátásszervező

OKJ 54345 02 Közművelődési és közönségkapcsolati szakember

Képzési idő: 2 év.

## Esti szakképzések

A másodszakma is ingyenes!

Kedvező törvényi változás, miszerint a nappali képzésben 25 éves korig, esti képzésben korhatár nélkül.

Várjuk jelentkezését a Bajai Szakképzési Centrum tagintézményeibe!

Induló szakmai képzések:

szakács, cukrász, pincér, vendéglátásszervező, vendéglátó-eladó, vendéglátó-üzletvezető, kereskedő, eladó.

Érdeklődés: 79/322-218



