

Felnőttképzési jogviszonyban elérhető ágazatok, szakmák

ÁGAZAT	Szakmajegyzék száma	SZAKMÁK
Turizmus- vendéglátás	4 101 323 04	Pincér-vendégtéri szakember
	4 101 323 05	Szakács
	4 101 323 03	Panziós-fogadós
Kereskedelem	4 041 613 02	Kereskedelmi értékesítő

Turizmus-vendéglátás ágazat:

Pincér-vendégtéri szakember Szakmajegyzék száma: 4 101 323 04

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Turizmus-vendéglátás ágazat 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.

Szakács Szakmajegyzék száma: 4 101 323 05

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Turizmus-vendéglátás ágazat 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 vágynak. A jó szakács egyénisége felismerhető az általa készített ételben.

Panziós-fogadás

Szakmajegyzék száma: 4 101 323 03

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Turizmus-vendéglátás ágazat képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A panziós-fogadás feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki. A panziós-fogadás óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.

Ajánlott minden fiatal számára, aki a vendéglátásban találja meg azokat a kihívásokat, amelyek érdeklik. Szereti a vendégeket, a turisztikai-vendéglátó tevékenységet hosszú távra tervezi.

Kereskedelem ágazat:

Kereskedelmi értékesítő

Szakmajegyzék száma: 4 041 613 02

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Kereskedelem ágazat képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat.

Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készlet kezelésére, állagmegóvására és a környezetvédelemre.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat, ösztönzi a kereskedelem dinamizmusa, fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.

Technikusí képzések

ÁGAZAT	Szakmajegyzék száma	SZAKMÁK
Turizmus-vendéglátás	5 101 323 06	Szakács szaktechnikus
Kereskedelem	5 041 613 03	Kereskedő és webáruházi technikus

Szakács szaktechnikus:

Szakmajegyzék száma: 5 101 323 06

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Turizmus-vendéglátás ágazat 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 főszakáshelyettes, 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.

Kereskedő és webáruházi technikus:

Szakmajegyzék száma: 5 041 613 03

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Kereskedelem ágazat képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A kereskedő és webáruházi technikus szakma új távlatokat nyit a kereskedelem területén. A szakképzett technikus az általános kereskedelmi folyamatok megismerése mellett alapos tudással rendelkezik a marketing, az online értékesítés és a webáruházak működésével kapcsolatosan.

Azoknak ajánljuk, akik kereskedelmi vénával rendelkeznek, nyitottak a kereskedelem új formáira és az online világ szerelmesei.