

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
Gépészet	4 071 510 01	CNC-programozó
	4 073 210 03	Épület- és szerkezetlakatos
Élelmiszeripar	4 072 105 05	Élelmiszeripari gépkezelő

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.

Gépészet ágazat:

CNC-programozó

Szakmajegyzék száma: 4 071 510 01

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

A CNC programozó támogatója és résztvevője a gépipari tervezésnek és gyártásnak. Műszaki rajz alapján, a megmunkálandó előgyártmány anyagának és méreteinek ismeretében megtervezi az adott alkatrész hagyományos vagy CNC (számítógép által vezérelt) szerszámgépen történő gyártását, meghatározva az ehhez szükséges gépeket, eszközöket és technológiai adatokat. A szerszámgépen beállítja a forgácsolási jellemzőket és legyártja a munkadarabot. A gyártástervezés során használja az online vagy nyomtatott műszaki táblázatokat, katalógusokat. A megmunkáláshoz szükséges CNC (számítógép által vezérelt) megmunkáló gép számára írt programokat erre a célra készült szoftver segítségével (vagy szoftver nélkül, kézzel írva) elkészíti.

CNC gépen végzendő munka esetén szakszerűen befogja, szerszám beméréssel beméri a forgácsoló szerszámokat.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szereti a gépeket, érdekli a forgácsolás és az informatika kapcsolata, a gépek programozása és a termékek előállítása.

Épület- szerkezetlakatos

Szakmajegyzék száma: 4 073 210 03

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Gépészet ágazat képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Fémes anyagból, főként acélból készült lemezek, idomok, csövek, vázak és tartószerkezetek előkészítését, szerelését, hegesztését és ellenőrzését végzi.

Épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését biztosítja az alaptól egészen a tetőig. Tanulmányozza és értelmezi a szerkezeti munkafolyamatokra, eszközökre, technológiákra vonatkozó dokumentációkat, terveket. Ismeri a szakrajz jelöléseit, a nézeteket, metszeteket, oldható, nem oldható kötéseket. Megfelelő anyagismerettel rendelkezik, roncsolásmentesen anyagvizsgálatot végez. Gépipari alapméréseket folytat, ezek alapján tud előrajzolni. Biztonsággal használja az alapvető kéziszerszámokat és kisgépeket.

Ajánlott minden fiatal számára, aki kreatív ágazatban szeretne elhelyezkedni, összetett szerkezeteket alkotni, szerelni és szerszámokkal dolgozni.

Élelmiszeripari ágazat:

Élelmiszeripari gépkezelő

Szakmajegyzék száma: 4 072 105 05

Képzési idő: 1 év

A szakma ismertetése:

Élelmiszeripari ágazat képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Az élelmiszeripar ma már elképzelhetetlen modern, korszerű gépek és gépsorok nélkül. A gépek váltják ki vagy könnyítik meg az élelmiszerek előállításánál a nehéz, fizikai munkát. A jól beállított, megfelelően karbantartott gépek vagy gépsorok gyorsítják a termékek gyártását, csökkentik az emberi hibákat. A gépek megfelelő beállítása és gondos karbantartása elengedhetetlen a megbízható működésükhöz. Az élelmiszeripari gépkezelő nemcsak a gépek beállításához és karbantartásához ért, de tanulmányai során megismeri az élelmiszeripari szakágazatokat, technológiákat. Ezáltal tudásával az élelmiszeripar összes szakágazatában keresett és megbecsült szakemberré válhat.

Ajánlott minden fiatal számára, aki műszaki érdeklődésű, szeret gépekkel foglalkozni és kíváncsi az élelmiszerek előállítására.

Technikumí 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 főszakácshelyettes, főszakács, generál főszakács, ételmezésvezető helyettes, ételmezésvezető. 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.