

**NÓGRÁD VÁRMEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM  
KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA**

<b>Cím:</b> 3100 Salgótarján, Zemlinszky Rezső út 4.	<b>OM azonosító:</b> 203048/020
<b>Telefonszám:</b> 32/510-290	
<b>Faxszám:</b> 32/510-290	
<b>Honlap:</b> kereskedelmi-nmszc.hu	
<b>Email cím:</b> kvsz@kereskedelmi-nmszc.hu	
<b>Igazgató:</b> Barta Rita	
<b>Pályaválasztási felelős:</b> Barta Rita	

**Nyílt nap:** 2023. november 27-28. 16 órától (előzetes bejelentkezés alapján). Kérjük, figyeljék iskolánk honlapját, Facebook oldalát (NVSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola), valamint információkat találnak az [ikk.hu](http://ikk.hu) honlapon is.

**Szülői értekezlet:** 2023. november 27-28. órától 16 órától (előzetes bejelentkezés alapján). Kérjük, figyeljék iskolánk honlapját, Facebook oldalát (NVSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola), valamint információkat találnak az [ikk.hu](http://ikk.hu) honlapon is.

**KÍNÁLATUNK**

Képzési forma	Tagozat kód	Jellemzők	Felvehető létszám
technikum	4111	Kereskedelem ágazat, 5 éves Kimenet: érettségi + Kereskedő és webáruházi technikus szakma	32 fő
technikum	4112	Turizmus-vendéglátás ágazat, 5 éves Kimenet: érettségi + Szakács szaktechnikus vagy Cukrász szaktechnikus vagy Vendégtéri szaktechnikus szakma	32 fő
szakképző iskola	4211	Kereskedelem ágazat Kimenet: Kereskedelmi értékesítő szakma, 3 éves	32 fő
szakképző iskola	4212	Turizmus-vendéglátás ágazat, 3 éves Kimenet: Cukrász vagy Szakács vagy Pincér vendégtéri szakember szakma	48 fő

**Kollégiumi elhelyezés:** biztosított

## TECHNIKUMBAN

Az öt év során elsődleges feladatunk a **technikusi vizsgára** való felkészítés, ezért a közismereti tudnivalók mellett nagy hangsúlyt kapnak a szakmai tantárgyak. Az **első két év ágazati alapoktatása** során a tanulók megismerkednek a Cukrász szaktechnikus, a Szakács szaktechnikus és Vendégtéri szaktechnikus szakma alapjaival, és 10. osztály végén, az ágazati alapvizsga után születik döntés arról, hogy melyik szakmát tanulják a következő három évben. A diákok a négy közismereti tárgyból tesznek érettségi vizsgát, a technikus szakképesítés szakmai vizsgája lesz egyben az ötödik, emelt szintű érettségi tárgy. A 13. évfolyam végi sikeres vizsga után **két oklevelet kap a tanuló**: megkapja az **érettségi bizonyítványát**, és a **technikusi végzettséget** igazoló oklevelet. A **technikusi vizsga emelt szintű szakmai érettségi vizsgának számít**, ez könnyebbé teszi a bejutást a szakirányú felsőoktatási intézményekbe. A tanulók kilencedik osztálytól kezdve havi rendszerességgel ösztöndíjat kapnak.

## SZAKKÉPZŐ ISKOLÁBAN

A tanulók **három tanév alatt** készülnek fel a szakmai vizsgára. A képzés során a szakmai elmélet és gyakorlat van a középpontban, de emellett közismereti oktatás is zajlik. A 9. évfolyamon ágazati alapismereteket sajátítanak el a tanulók, és 10. osztályban kezdik meg a szakma tanulását. Az első évben a gyakorlati órák az iskolai tanműhelyekben folynak, az évet ágazati alapvizsgával zárják a tanulók. A 9. évfolyam végén van mód arra, hogy az arra érdemes tanulók átkerüljenek a technikumi képzésre. Diákjaink a 10-11. évfolyamon **szakképzési munkaszerződéssel**, gazdálkodó szervezeteknél teljesítik a szakmai gyakorlatot.

A **kereskedelmi értékesítő (korábban eladó)** szakmára jelentkezők a vállalkozások működtetésének tudnivalóival, gazdasági ismeretekkel, a hatékony szóbeli és digitális kommunikáció formáival kezdik tanulmányaikat, de megtanulják a tízujjas gépírást is.

A **szakács szakmára** jelentkezők a képzés során elsajátítják az ételek elkészítésének módját.

A **cukrász szakmára** jelentkezők megismerhetik, és már 9. osztályban az iskolai tanműhelyben gyakorolhatják is sütemények elkészítésének alapjait.

A **pincér-vendégtéri szakember szakmára** jelentkezők tanulnak étel-italismeretet, megismerik a felszolgálás módjait, gazdálkodási ismereteket sajátítanak el.

A tanulók kilencedik osztálytól kezdve havi rendszerességgel ösztöndíjat kapnak.

## A FELVÉTELI ELJÁRÁS RENDJE

A 9. évfolyamra jelentkezőket pontszám szerint sorba rendezzük. A **pontszámok megállapításánál** figyelembe vesszük a 7. osztályban év végén és a 8. osztályban félévkor kapott osztályzatokat a következő tantárgyakból: **irodalom, magyar nyelv, történelem, matematika, idegen nyelv** (maximálisan 50 pont). Az így készült rangsor lesz az a felvételi jegyzék, amely alapján kialakul a felvettek végleges névsora. Egyenlő pontszám esetén sorrendben a matematika, idegen nyelv, irodalom, magyar nyelv, történelem tantárgyak jegyei alapján rangsoroljuk a jelentkezőket. Azoknál az SNI-s vagy BTM-s tanulóknál, akik valamelyik tantárgyból az értékelés alól való felmentés miatt nem hoznak érdemjegyet, az értékelt tantárgyak átlagát számítjuk be a hiányzó jegynél. **Mind a technikumi, mind a szakképző iskolai képzés esetében foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálaton való megfelelés szükséges. A vendéglátós szakmák esetében pályaalkalmassági (vendéglátó szaktechnikusok, szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember) követelményeknek való megfelelés is szükséges.**

## CÉLKITŰZÉSEINK

A munkaerőpiac igényeihez, korunk változó elvárásaihoz, kihívásaihoz való alkalmazkodással, a versenyképes tudás átadásával művelt, igényes, korszerű és rugalmasan felhasználható szakmai tudással bíró, vállalkozó szellemű szakemberek képzése.

Motiváló tanulási környezet megteremtése, amely jó közérzetet, sokrétű tanórán kívüli program lehetőségét biztosítja a tanulóknak.