

# Turizmus-vendéglátás ágazat

Aki szeretné felfedezni a világot, utazni, új kultúrákat megismerni és emberekkel foglalkozni, továbbá érdeklődik a gasztronómia iránt, annak a turizmus-vendéglátás ágazatban való továbbtanulás kiváló lehetőséget biztosít.

Tanulmányok során a hagyományos magyar vendégszeretet fogalmát tartalommal töltik meg, ugyanakkor az üzleti tevékenység alapjait is elsajátíthatják.

A turizmus és vendéglátás területén a tanulók korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak, átfogó elméleti és gyakorlati ismereteket szereznek egyrészt iskolai, másrészt munkahelyi környezetben, nyelvet tanulnak. Piacképes szakmák elsajátításával a gazdaság egy olyan területén szereznek bizonyítványt, amely az ország gazdaságában húzóágazatnak számít, komoly karrierlehetőséget biztosítva a továbblépéshez is.

A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK ÉS SZAKMAIRÁNYOK 5 ÉVES TECHNIKUMI KÉPZÉSBEN

- Cukrász szaktechnikus
- Szakács szaktechnikus
- Turisztikai technikus
  - Idegenvezető
  - Turisztikai szervező
- Vendégtéri szaktechnikus

## VÁLASZTHATÓ KÉPZÉSEK 3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉSBEN

- Cukrász
- Panziós-fogadós
- Pincér - vendégtéri szakember
- Szakács



## Cukrász

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász tevékenysége során jeles alkalmak vagy hétköznapi megédesítése céljából cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

A cukrász tevékenység tehát egy alkotás, amely során nem csupán terméket gyárt, hanem élményt teremt.

### KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kéz ügyesség, esztétikai érzék, pontosság, jó ízérvékelés, kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő-, együttműködőképesség, rugalmas szervezőképesség, nagy terhelhetőség.

### A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi, rendszerezi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét;
- árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ;
- szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel;
- őrzí a hagyományos cukrászati termékkészítés tradícióját, betartja a cukrászati termékek receptúráját, készítési módját;
- nemzetközi cukrászati termékeket, az aktuális trendeknek megfelelő termékeket készít;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít;
- folyamatosan képezi magát;
- idegennyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kéz ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Képesek fejlődni és változatos munkára vágnak.