SOPRONI SZC KOSSUTH LAJOS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

„SZAKKÉPZÉS A RÁBAKÖZBEN”

Cím	9300 Csorna, Kossuth u. 30.	OM azonosító	203051/023
Telefonszám	+36 96 261 460	Technikai kód	520358
E-mail	szakisk@kossuth-csorna.edu.hu	Facebook	www.facebook.com/ kossuthcsorna
Honlap	kossuth-csorna.hu		
Igazgató	Kiss Zoltán	Pályaválasztási felelős	Kovács Ottó

Az iskola képzési rendszere

Intézményünkben az oktatás **ágazati alapoktatásra és szakirányú oktatásra tagolódik.** Azaz a hároméves szakképző iskolákban és az ötéves technikumokban a tanulók a képzés első szakaszában ágazati alapoktatásban vesznek részt. Az alapozó képzés után – **szakképző iskolában a 9. osztály, technikumban pedig a 10. osztály végén** – az **ágazati alapvizsga** letételét követően kell a tanulóknak választaniuk a tanulható szakmák közül. Ezt követően a képzés második szakaszában kerülhet sor a duális képzőhelyeken a szakképzési munkaszerződések megkötésére.

A szakképző iskolai tanulmányok végén a tanulók szakmai vizsga keretében szereznek szakmát. A szakmai vizsga után **további két év alatt iskolánkban esti tagozaton érettségi vizsgára felkészítő évfolyamok sikeres elvégzését követően lehet érettségi bizonyítványt szerezni.**

Duális képzés során az iskola, a duális partnerekkel közösen kialakított képzési program segítségével biztosítja a diákok elméleti és gyakorlati ismereteinek minél magasabb szintű elsajátíthatóságát. A duális képzés során a tanulók szakképzési munkaszerződést kötnek a képzőhelyekkel. A Munka törvénykönyvének megfelelően munkabér, szabadság, betegség esetén táppénz illeti meg őket. A képzés végén szakmai vizsgát tesznek a Képzési Kimentei Követelmények (KKK) szerint. A szakmai vizsga sikeres letétele után a tanulók egyszeri pályakezdési juttatásban részesülnek.

AZ INTÉZMÉNY FELVÉTELI ELJÁRÁSÁNAK RENDJE, A FELVÉTELI KÉRELMEK ELBÍRÁLÁSÁNAK, RANGSOROLÁSÁNAK MÓDJA ÉS SZABÁLYAI

Az intézményünkbe a szakképző iskolába jelentkező tanulóknak **nem kell részt venni a központi írásbeli vizsgán**. A tanulók az általános iskola 5., 6., 7. év végi és a 8. félévi – valamennyi tantárgyból képzett – átlaguk alapján kerülnek rangsorolásra. Tantárgyi mentesség esetén csak az osztályozott tantárgyak átlagát számoljuk.

A szakképző évfolyam megkezdésének feltétele az egészségügyi alkalmasság, illetve a pályaalkalmassági elbeszélgetésen való megfelelés. Alkalmassági vizsgálatra és a pályaalkalmassági elbeszélgetésre a felvételi eljárás során, az iskola szervezésében kerül sor, melynek rendjéről írásbeli értesítést kapnak a diákok.

Kollégium

Igény esetén a **helyi kollégiumban** tudunk elhelyezést biztosítani diákjainknak.

Nyílt nap

2026. október 06. (kedd) 14.00-16.00

2026. november 10. (kedd) 14.00 – 16.00

Szakmák délelőttje:

2026. november 6. (péntek) 08.00-14.00

Képzéseink

A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazati képzés során elsajátítható főbb szakmai ismeretek:

- Cukrászati félkész termékek, édes-, sós és tea- uzsonnasütemények;
- Ételkészítés, előkészítés ismeretek;
- Felszolgálási ismeretek;
- Italismeret;
- Torták, szeletek, tekercsek, minyonok;
- Hagyományőrző magyar kikészített sütemények;
- Pohárkrémek, bonbonok, tányérdesszertek;
- Vegetáriánus ételek;
- Éttermi tészták és egyéb befejező fogások;
- Hidegkonyhai készítmények;
- Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés;
- Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása;
- Kínálattervezés, étlap és étrend;
- A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek.

A GÉPÉSZET ágazati képzés során elsajátítható főbb szakmai ismeretek:

- Gépészeti alapozó feladatok;
- Anyagvizsgálatok és geometriai mérések;
- Esztergályos, marós, köszörűs feladatok, kézi és gépi forgácsolások;
- Hidegalakítások, forrasztások, hegesztések készítése;
- Műszaki rajzok olvasása, értelmezése és készítése;
- Műszaki mérések, vizsgálatok, minőségellenőrzés végzése.

A KERESKEDELEM ágazati képzés során elsajátítható főbb szakmai ismeretek:

- Kereskedelmi vállalkozásokban a vásárlók kiszolgálása és tájékoztatása;
- Az áruk raktározásával, állagmegóvásával kapcsolatos tevékenységek elvégzése;
- Az árukat értékesítésre történő előkészítése, kihelyezése az eladótérbe;
- Az áruk beszerzésében való közreműködés, az árubeszerzés lebonyolítása;
- Árukat átvétele, készletezése, értékesítése;
- Vevők kiszolgálása, tájékoztatása;
- A kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatok ellátása.

Szakképző iskolai képzések					
Tagozat -kód	Ágazat	Szakma azonosító száma, megnevezése	Képzési idő (év)	Felvehető létszám (fő)	Alkalmassági követelmény *
0701	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 01 **Cukrász**	3	48	E/P
0702		4 1013 23 05 **Szakács**	3		E/P
0703		4 1013 23 04 **Pincér – vendégtéri szakember**	3		E/P
0704	Gépészet	4 0715 10 07 **Gépi és CNC forgácsoló**	3	24	E/P
0706	Kereskedelem	4 0416 13 02 **Kereskedelmi értékesítő**	3	32	E/P

** E: Egészségügyi alkalmassági követelmény, P: Pályaalkalmassági követelmény*