

KÖZÉPFOKÚ BEISKOLÁZÁS

Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum

**Dobos C. József Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola**

FELVÉTELI TÁJÉKOZTATÓ

2024/2025. tanévre

(OM azonosító: 203061/025)



Telefonszám: (1) 320-9804

E-mail : titkarsag@dobosvsi.hu

Honlap: <https://www.dobosvsi.hu/>

Igazgató: Juhász Zoltán

A vendéglátás az egyik legősibb szakma. A turizmus-vendéglátás, mint ágazat ma is rendkívül fontos gazdasági szektor. A munkaerőpiaci igények kielégítéséhez folyamatosan fejlődő, megújuló és minőségi szakképzésre, a duális képzés erősítésére van szükség. Mindennek egyik legnagyobb hagyománnyal és történelemmel rendelkező intézménye az 1895-ben alapított, mai nevén Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola.

Akit érdekel a vendéglátás,

szeret emberekkel foglalkozni,

aki kreatív és szeret főzni, sütni,

vagy csak egy biztos jövőt jelentő szakmát szeretne

várja a Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum Dobos C. József Iskolája.

Képzési kínálatunk:

Technikum – 5 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás	Cukrász szaktechnikus	0026
	Turizmus-vendéglátás	Szakács szaktechnikus	0027
	Turizmus-vendéglátás	Vendégtéri szaktechnikus	0028

Szakképző iskola – 3 évfolyam

Intézmény	Ágazat	Szakképesítés	Tanulmányi terület kód
BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	Turizmus-vendéglátás	Cukrász	0029
	Turizmus-vendéglátás	Szakács	0030
	Turizmus-vendéglátás	Pincér- vendégtéri szakember	0031

Technikum – 5 évfolyam

Felvételi eljárás rendje

0026: Cukrász szaktechnikus

0027: Szakács szaktechnikus

0028: Vendégtéri szaktechnikus

A turizmus-vendéglátás ágazat 5 éves képzései érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitott az út a felsőoktatásban való továbbtanulásra, a középfokú szakirányú tanulmányok folytatására, valamint a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

Felvételi eljárás rendje

Hozott pontszámok: Irodalom 7. év vége
Magyar nyelv 6., 7. év vége
Matematika 6., 7. év vége, 8. félév
Történelem 7. év vége
Idegen nyelv 6., 7. év vége, 8. félév
maximálisan elérhető: 50 pont

Központi írásbeli: Matematika
Magyar nyelv
maximálisan elérhető 100 pont

Szóbeli és pályaalkalmassági felvételi:

Célja a vendéglátóipari képzés megkezdéséhez és a szakmai vizsgához szükséges kompetenciák, alapfokú matematikai és kommunikációs készségek felmérése.

maximálisan elérhető 50 pont

A felvételi során összesen elérhető pontszám 200 pont, mely alapján a rangsor szerint történik a tanulók felvétele.

A felvétel a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak alapján egészségügyi- és pályaalkalmassági vizsgálatához kötött. Mint élelmiszerral dolgozó szakirány, fontos, hogy a jelentkező tanuló egészségügyi könyvet kaphasson. Vendéglátóiparban a pályaalkalmasság kritériumai közül a következő készségeket és tulajdonságokat tartjuk fontosnak: jó íz- és szagérzékelés, jó szemmérték, fizikai állóképesség, szakmai rátermettség, udvariasság, fegyelmezettség, szakiránynak megfelelő érdeklődési kör, jó kommunikációs készség, alapfokú számolási – matematikai készség. Esetleges élelmiszer intoleranciát kérjük előre jelezni a későbbi étel kóstolások miatt. Sajátos nevelési igény esetén elsődleges elbírálási szempont, hogy az ne ütközzön a felsorolt pályaalkalmassági kritériumokba. Helyettesítő osztályzat lehet a hozott pontszámokban -szakértői vélemény alapján történő felmentés esetén- a legjobb eredményű természettudományos tantárgy osztályzata.

Szakmáink leírása

Cukrász szaktechnikus

Vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. Kialakítja az egység üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködő képesség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el; irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési, kiszállítási tevékenységeket; közvetlenül kijelöli a feladatokat, elkészíti a munkaidő-beosztást, betanítja és felügyeli a cukrászat személyzetét, összehangolja, irányítja, a munkavállalók tevékenységét, ellenőrzi a végzett munka minőségét. Ismeri és képes alkalmazni a szakterülete idegen nyelvi szókincsét; bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot; megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít; termelő és értékesítő tevékenységet végez, részt vesz a cukrászati készítmények elkészítésében.

Azoknak a fiataloknak ajánlott, akik szeretnek alkotni, érdekli őket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon. Azoknak is ajánlott, akik szakirányú felsőfokú tanulmányokat szeretnének folytatni a későbbiekben.



Szakács szaktechnikus

Vendéglátóipar ágazat 5 éves 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 főszakács helyettes, 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 meglégedésére végzett munkát.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Remek ízérző, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, empátia, jó szervezőképesség, kreativitás, együttműködő képesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ vezetőszakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajttatja a meghatározott feladatokat; vezetőszakács pozícióban végrehajttatja az általa meghatározott feladatokat és ellenőrzi is azokat; előkészítő, elkészítő és befejező műveleteket felügyel, szükség esetén korrigáltat; árut rendel, árut vesz át, árut raktároz szakosítva; betartja és betartatja a HACCP szabályzatot; irányítja és összehangolja a segédszemélyzet munkáját; megérti és felhasználja a technológiai műveletek leírásait idegen nyelven.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdeklőket a szervezés, logisztika. A szakképzettséggel a végzett szakemberek kiválóan el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, jó perspektívát és változatos feladatokat kínál. Remek választás azok számára is, akik nyitottak szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatására.



Vendégtéri szaktechnikus

Vendéglátóipar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul.

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, jó szervezőkészség, kreativitás, együttműködőképesség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ alkalmazza a működési szabályokat üzleti levelezést folytat; kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze; figyelemmel kíséri az árukészletet; megkötö a szállítási szerződéseket, megrendeléseket készít. Kapcsolatot tart a szállítókkal; figyelemmel kíséri az üzleti gazdálkodást; biztosítja az üzemeltetés tárgyi feltételeit; kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot ajánlatot készít megrendelők részére; rendezvényeket tervez, szervez és lebonyolít; áruk beszerzése és árképzés; nyilvántartja a készletszinteket és pénzügyi tranzakciókat; tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli a felszolgáló- és konyhai személyzetet; nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni. A végzett fiatalok számára nyitva van az út a szakirányú felsőfokú tanulmányok folytatása felé.



Pincér-
vendégtéri szakember

Szakképző iskola – 3 évfolyam

Felvételi eljárás rendje

0029: Cukrász

0030: Szakács

0031: Pincér-vendégtéri szakember

A szakközépiskolai képzések, melyek időtartama 3 év, piacképes szakképesítés megszerzésével zárulnak. A végzett fiatalok számára nyitott az út további szakképzettségek, valamint érettségi megszerzésére, és a munkaerő-piacon való elhelyezkedésre.

Felvételi eljárás rendje

Hozott pontszámok: Irodalom 6., 7. év vége
Magyar nyelv 6., 7. év vége
Matematika 6., 7. év vége, 8. félév
Történelem 6., 7. év vége
Idegen nyelv 6., 7. év vége, 8. félév
Kémia: 7. év vége, 8. félév

maximálisan elérhető: 70 pont

Pályaalkalmassági vizsgálat:

Célja a vendéglátóipari képzés megkezdéséhez és a szakmai vizsgához szükséges kompetenciák és készségek felmérése.

maximálisan elérhető 30 pont

A felvételi során összesen elérhető pontszám 100 pont, mely alapján a rangsor szerint történik a tanulók felvétele.

A felvétel a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak alapján egészségügyi- és pályaalkalmassági vizsgálatához kötött. Mint élelmiszerrel dolgozó szakirány, fontos, hogy a jelentkező tanuló egészségügyi könyvet kaphasson. Vendéglátóiparban a pályaalkalmasság kritériumai közül a következő készségeket és tulajdonságokat tartjuk fontosnak: jó íz- és szagérzékelés, jó szemmérték, fizikai állóképesség, szakmai rátermettség, udvariasság, fegyelmezettség, szakiránynak megfelelő érdeklődési kör, jó kommunikációs készség, alapfokú számolási – matematikai készség. Esetleges élelmiszer intoleranciát kérjük előre jelezni a későbbi étel kóstolások miatt. Sajátos nevelési igény esetén elsődleges elbírálási szempont, hogy az ne ütközzön a felsorolt pályaalkalmassági kritériumokba. Helyettesítő osztályzat lehet a hozott pontszámokban -szakértői vélemény alapján történő felmentés esetén- a legjobb eredményű természettudományos tantárgy osztályzata.

Szakmáink leírása

Cukrász

Vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

A cukrász cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressztűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség

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

Szakács

Vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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 dolgozik, például közétkeztetésben.

Azoknak a fiataloknak ajánljuk, akiket érdekel a vendéglátás területe akik fejleszteni szeretnék a kez ügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágnak.

Pincér-vendégtéri szakember

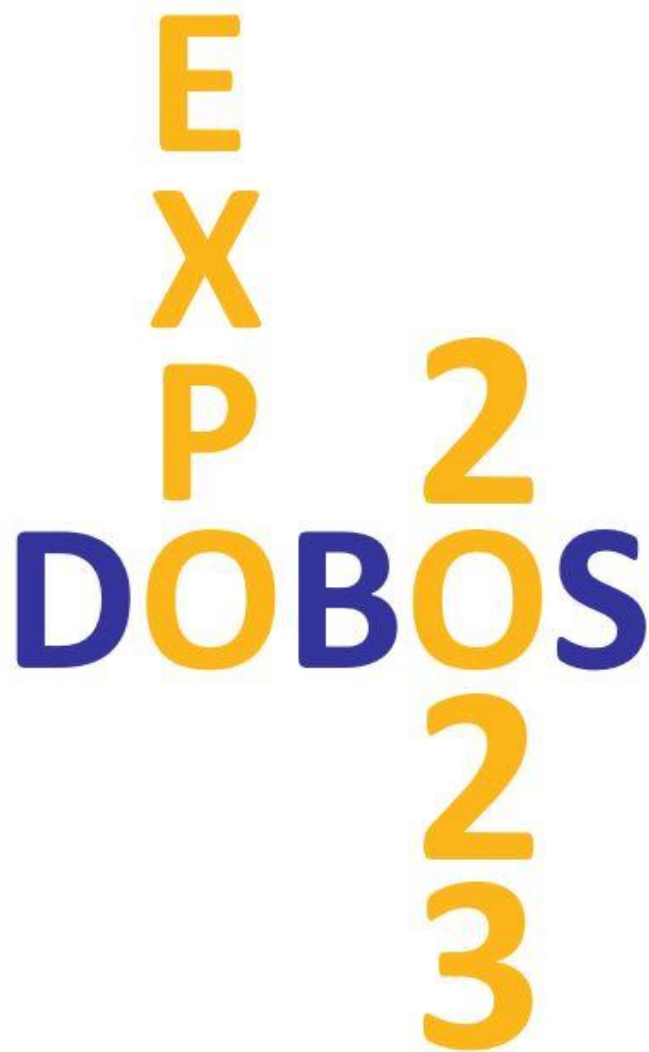
Vendéglátóipar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul.

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.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Jó kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, empátia, jó szervezőkészség, együttműködő képesség.

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.



Felvételi - továbbtanulási tájékoztató

és

interaktív szakmai nyílt napok

2023. november 20-24. között

A részvétel az adott időpontra leadott online regisztrációhoz kötött!

Információk és regisztráció a honlapon:

www.dobosvsi.hu



1895 óta | **EGYÜTT
A TE SIKEREDÉRT**

Budapest,
2023. október 2.