

BUDAPESTI GAZDASÁGI SZC Giorgio Perlasca Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola	
Iskola OM azonosítója	203061/026
Iskola címe	1106 Budapest, Maglódi út 8.
Telefonszáma	061/262-5790
E-mail címe	titkarsag@perlasca.hu
Honlap	www.perlasca.edu.hu
Nyitott napok ideje Pályaválasztási szülői értekezlet időpontja	2023.10.11. 10:00, 2023.11.16.10:00, 2023.11.29.11:00, Pályaorientációs napokon kerül sor a szülők tájékoztatására személyesen az iskolában.
Felvételi vizsga információk	a 8. osztály sikeres elvégzése, egészségügyi alkalmasság, szakképzés esetén szakmai alkalmassági vizsgára kerül sor
Milyen tanulási, egészségügyi problémával fogad jelentkezőket?	Technikumi szakmai oktatás, szakképző iskolai szakmai oktatás: a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható hallásszervi fogyatékos, értelmi fogyatékos, beszéd fogyatékos, egyéb pszichés fejlődési zavarral küzdő sajátos nevelési igényű tanulók ellátása. BTMN tanulók.



A 2024/25. tanévben tervezett osztályaink:

technikum 5 éves	Cukrász szaktechnikus	026	0502
technikum 5 éves	Szakács szaktechnikus		0501
technikum 5 éves	Vendégtéri szaktechnikus		0503
szakképző iskola 3 éves	cukrász		0302
szakképző iskola 3 éves	szakács		0301
szakképző iskola 3 éves	Pincér-vendégtéri szakember		0303

a) a középfokú iskola felvételi eljárásának rendje:

Felvételi követelmények: a 8. osztály sikeres elvégzése, egészségügyi alkalmasság, szakképzés esetén szakmai alkalmassági vizsga. A szakmai alkalmassági vizsga alapvető készségek meglétét ellenőrzi, szaglás, ízérzékelés, konyhai tárgyak ismerete, alapvető fűszerek ismerete stb.



A rangsorolás módja:

a magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, 5-7. osztályos év végi és 8. osztályos félévi osztályzatok összegéből számított pontszám alapján rangsoroljuk a jelentkezőket.

A sajátos nevelési igényű, valamint a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő jelentkezőre vonatkozó speciális elbírálási szabályok: figyelembe vesszük és kérhetik a szakértői véleményben foglaltak alapján könnyítéseket (pl: hosszabb idő biztosítását vizsgafeladat megoldása alkalmával, segítő eszközök használatát), valamint felzárkóztató órákat is igénybe lehet venni.

Alkalmassági vizsga információk:

Hely: Budapesti Gazdasági SZC Giorgio Perlasca Technikum és Szakképző Iskola
2024. tavasza (honlapon jelzett időpontban)

Felmérés követelményei:

Teszt megoldása, mely során alapvető készségek meglétét ellenőrizzük az adott szakma követelményeihez kapcsolódóan, szaglás, ízérzékelés stb. Konyhai tárgyak ismerete, alapvető fűszerek ismerete stb.

Bemeneti követelmény:

A 8. osztály sikeres elvégzése, egészségügyi alkalmasság.

A technikum rendszer jellemzői és előnyei:

- *Először 2 évig a választott ágazattal ismerkedhet a tanuló,*
- *A technikum egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit: Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, előrehozott érettségi lehetőséggel.*
- *A nyelvvizsga megszerzésére is van mód,*
- *Nem kell ötödik érettségi tantárgyat választani, mivel a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tantárgy,*
- *A technikus vizsga emelt szintű érettségi vizsgatárgynak számít.*
- *Az 5. év elvégzése után egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet,*
- *Úgy lehet középiskolás, hogy kap ösztöndíjat, duális képzés esetén pedig munkaszerződést ajánl a vállalat, vagyis jövedelme lesz a tanulónak.*

Iskolánk kínálatának számos előnye van:

- *jól felszerelt, állandóan modernizálódó iskola, projektorral felszerelt tantermek,*
- *lendületes oktatók,*
- *minőségi szakképzés, korszerű tudás,*
- *duális képzés – kiváló vállalati kapcsolatok, ösztöndíj lehetőség, jövedelem már a képzés alatt,*
- *érettségi négy közismereti tantárgyból + technikus végzettség megszerzése az 5. évfolyamon,*
- *az 5. évfolyam elvégzése után két végzettséget igazoló bizonyítvány (érettségi bizonyítvány + technikus oklevél)*
- *továbbtanulási lehetőség*
- *felzárkóztató és tehetséggondozó program,*
- *versenyfelkészítés,*
- *nyugodt, modern tanulási környezet.*

