

Határtalan szakmai tudás

TOVÁBBTANULÁSI TÁJÉKOZTATÓ

a 2026/2027. tanévre



Iskolánkról röviden

Iskolánk, a VIK Vendéglátó, Turisztikai, Szépészeti Baptista Technikum, Szakképző Iskola és Gimnázium 1996-ban jött létre, **székhelyünk** Budapest VII. kerületében, a **Hernád utca 3.** szám alatt található. A VIK Szakképző Intézmény és Gimnázium egyik legfontosabb piaci előnye, hogy jól kiépített és folyamatosan bővülő, a szolgáltatás-szektor vezető piaci szereplőit magába foglaló kapcsolati hálóval rendelkezik.

A **szépségipar (fodrász szakma)** iránt érdeklődő középiskolás tanulóink szakmai fejlődését magasan képzett, több éves szakmai gyakorlattal, valamint saját üzemeltetésű salonokkal rendelkező szakoktatóink biztosítják. A **vendéglátás és turizmus** iránt érdeklődők a közismereti képzés mellett kitűnő személyi és tárgyi feltételek mellett sajátíthatják el a szakmai fortélyokat. **Szakács szaktechnikus, vendégtéri szaktechnikus és cukrász szaktechnikus** tanulóink Budapest neves éttermeiben, szállodáiban, cukrászdáiban teljesíthetik kötelező nyári és 13. évfolyamos gyakorlatukat. **Turisztikai technikus** tanulóink a turizmus és a szálláshely-szolgáltatási szektor meghatározó szereplőinél (kiemelkedő szállodák, utazási irodák, turisztikai attrakciók) tölthetik nyári és 13. évfolyamos gyakorlatukat. **Nyelvi előkészítő évfolyamos gimnáziumi képzésünket** pár éve kezdtük el, mellyel lehetőséget teremtünk magas nyelvi óraszám mellett a továbbtanulásra és/vagy iskolánkban az érettségi utáni szakképzésbe történő bekapcsolódásra.

Iskolánk nemzetközi kapcsolatai és programjai 16 európai országra terjednek ki. Kiemelkedő jelentőségű az Európai Unió támogatásával folyó Erasmus+ program, melynek során évente kb. 15 tanulóink tölt 5-5 hónapot szakmai gyakorlaton az Unió egyes országaiban.

Kedves nyolcadik osztályos tanuló!

Egyre jobban közeledik az az időpont, amikor el kell döntened, hol szeretnél továbbtanulni, mit írsz a jelentkezési lapra. Fontos döntés előtt állsz, amelyet szüleiddel egyeztetve kell meghozni. A mi iskolánk képzési kínálata segít Neked abban, hogy jó döntést hozz. Nálunk megfelelő alapokat szerezhetsz ahhoz, hogy a tanulmányaid befejezése után érettségivel és/vagy piacképes szakmával és megfelelő képességekkel, végzettséggel rendelkezz, sikeres szakember, vagy vállalkozó legyél. Ha megfelelő szorgalommal és akarattal rendelkezel, céljaid a **VIK-ben** megvalósulhatnak.

Azt, hogy a szorgalmas munka eredményére nem is kell olyan sokat várni, bizonyítják a szakmai és az érettségi vizsgák bizonyítványai, a sikeres felvételik, az Országos Szakmai Tanulmányi Versenyen elért helyezések, a közismereti versenyek eredményei.

Ha úgy gondolsz, hogy szeretnél ennek a nagy közösségnek tagja lenni, jelentkezésed előtt olvasd el a tájékoztató további részét.

Kis Zoltán
intézményvezető

Balogh Judit
általános igazgatóhelyettes

Dr. Havas Piroska
szakmai igazgatóhelyettes

Markovits Ágnes
igazgatóhelyettes

Miért a VIK Középziskola a legjobb választás számodra?

- ✓ Magas szintű **NYELVI KÉPZÉS**t nyújtunk, amely során célunk a legalább B2-es szintű idegen nyelvi tudás elsajátítása.
- ✓ Az angol mellett második idegen nyelvként **NÉMET, OLASZ, OROSZ, SPANYOL** nyelvet tanítunk gimnáziumi osztályainkban.
- ✓ Technikusi képzésben tanulók az első két évben havi **8.000 Ft SZAKKÉPZÉSI ÖSZTÖNDÍJ**ban részesülnek, majd 11.évfolyamtól kezdődően ez - tanulmányi eredménytől függően - akár **59.000 Ft** is lehet, sőt sikeres szakmai vizsga után **EGYSZERI PÁLYAKEZDÉSI TÁMOGATÁS**t is kapnak a diákok, jeles átlag esetén **302.000 Ft** összegben.
- ✓ Diákjaink minőségi, **HAZAI SZAKMAI GYAKORLATI** helyeken sajátíthatják el a szakma fortélyait, ahol akár állandó álláshoz/karrierhez is juthatnak.
- ✓ A technikum képzés első éveiben minden tanulónk megismerheti a **VENDÉGLÁTÁS ÉS TURIZMUS LEGFONTOSABB TERÜLETE**it.
- ✓ Diákjaink a nálunk szerzett elméleti és gyakorlati tudással belföldön és külföldön is megállják helyüket.
- ✓ Könnyen **MEGKÖZELÍTHETŐ** (M2, M4, Keleti pályaudvar) helyen vagyunk Budapesten.
- ✓ **EMELT ÓRASZÁMÚ** idegen nyelvi és informatikai képzést biztosítunk bizonyos képzéseinken.
- ✓ Az **ERASMUS+ PROGRAM** keretében számos országban, így például Spanyolországban, Olaszországban, Nagy-Britanniában, Svédországban, Izlandon vagy akár Lettországbán szerezhhetnek szakmai tapasztalatot a VIK diákjai.
- ✓ 16 főzőhelyes **TANKONYHÁNK**ban, valamint két kiválóan felszerelt **TANÉTTERMÜNK**ben a legmodernebb gépeken és exkluzív éttermi eszközökkel gyakorlatozhatnak a vendéglátás szerelmesei.
- ✓ A **SZÉPÉSZETI ÁGAZATON** tanulók szakmai fejlődését több éves szakmai gyakorlattal és saját szalonok üzemeltetési tapasztalataival is rendelkező szakoktatóink garantálják.
- ✓ Folyamatosan bővülő **PARTNERADATBÁZISUNK** segítségével könnyebben találhatnak tanítványaink diák munkát.
- ✓ Több mint 10 000 tételes **KÖNYVTÁRUNK**ban a legfrissebb szakirodalom is fellelhető.
- ✓ Tradicionális tanár-diák **RENDEZVÉNYEINK** az informális kapcsolatépítés, a kikapcsolódás remek alkalmai.
- ✓ **Képzéseink TANDÍJMENTESEK.**
- ✓ Diákjainknak jár a **CSALÁDI PÓTLÉK**, valamint a **DIÁKIGAZOLVÁNY** adta lehetőségeket minden tanulónk kihasználhatja.
- ✓ Diákjaink jelentős része tesz **SIKERES** érettségi és/vagy szakmai **VIZSGÁT.**

A 2025/2026-os tanévben induló képzések (tagozatok)

ÖSSZEFOGLALÁS

Képzési típus	Ágazat neve	Szakma megnevezése	Képzési idő	Tervezett osztály	I. nyelv (I.id.ny.)	2. nyelv* (I.id.ny.)	Tagozat-kód
Gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal	-	-	1 + 4 év	I osztály	angol	német olasz spanyol orosz	0051
Technikum	turizmus-vendéglátás	cukrász szaktechnikus	5 év	I/3 osztály	angol	német orosz spanyol II. évfolyamtól	0030
Technikum	turizmus-vendéglátás	vendégtéri szaktechnikus	5 év	I/3 osztály	angol	német orosz spanyol II. évfolyamtól	0031
Technikum	turizmus-vendéglátás	szakács szaktechnikus	5 év	I/3 osztály	angol	német orosz spanyol II. évfolyamtól	0032
Technikum	turizmus-vendéglátás	turisztikai technikus turisztikai szervező szakmairány	5 év	I osztály	angol	német orosz spanyol II. évfolyamtól	0033
Technikum	turizmus-vendéglátás	turisztikai technikus szálloda szervező szakmairány	5 év	I osztály	angol	német orosz spanyol II. évfolyamtól	0034
Technikum	szépészet	fodrász	5 év	I osztály	angol	-	0039

*A nyelvi csoportok indítása a jelentkezők létszámától függ.

Második nyelvként választható nyelvek: német, olasz, orosz, spanyol. A nyelvi csoportokat kizárólag 8 és 16 fő közötti csoportlétszám esetén indítjuk el. A második idegen nyelv tantárgy kötelező, a választás ebben az esetben arra vonatkozik, hogy melyik idegen nyelvet kívánja tanulni a tanuló.

Az egy adott idegennyelvre történő túljelentkezés esetén, a nyelvi csoportokba történő besorolás, a hozott tanulmányi eredmények alapján történik. Amennyiben nem éri el a minimum létszámot valamely nyelv esetén a jelentkezések száma, úgy az adott nyelvi csoport nem indul. A második nyelv ebben az esetben is kötelező, a tanulók nyelvi csoportba sorolását az intézmény határozza meg.



GIMNÁZIUMI – érettségig adó – KÉPZÉS NYELVI ELŐKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAMMAL

általános gimnázium
I+4 éves képzés
tagozatkód **ANGOL: 005 I**

Az első, azaz a **nyelvi előkészítő évben** a tanulók heti óraszámuk nagyobbik részében az I. idegen nyelvet (angol) nyelvet (heti 12 óra), valamint a választott második idegen nyelvet (heti 6 óra), emellett tanulásmódszertant, digitális kultúrát és egyéb készségfejlesztő tárgyakat tanulnak. Az első évet nyelvi mérésrel zárjuk, mely jelentősen meghatározza az évvégi tanulmányi eredményt és előmenetelt.

A második évtől tanulmányuk igazodik a négyéves általános gimnáziumi képzéshez, de az első és a második idegen nyelvet a következő 4 évben továbbra is magas óraszámokban tanulják.

A **gimnáziumban** az általános műveltséget kiterjesztő és elmélyítő, a magasabb műveltség megszerzését megalapozó nevelő-oktató tevékenység folyik. Alapfeladata az **érettségi vizsgára** és a **munkába állásra**, illetve a **felsőfokú tanulmányok megkezdésére** való felkészítés.

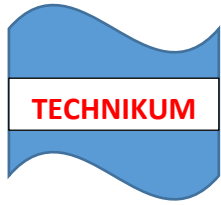
Kialakítja a tanulóknál az ún. élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet. Fejlesztő célú képzési tartalmakkal és problémakezelési módokkal felkészíti tanulóit arra, hogy a tudás - a stabil értékek mellett - mindig tartalmaz átalakuló, változó, bővülő elemeket is.

A gimnáziumi nevelés és oktatás egyik célja, hogy a tanulóknál kialakítsa a rendszerben történő gondolkodás képességét, valamint képessé tegye őket információk szerzésére, szűrésére és feldolgozására, az információs technológia korában való eligazodásra. Követelményeivel és tevékenységével ösztönözzé a tanulókat tudásra épülő, önálló vélemény kialakítására, alternatívák felismerésére és mérlegelésére, majd az ezeken alapuló felelős döntéshozatalra.

Első idegen nyelvként az **angol nyelvet** oktatjuk. Második idegen nyelvet (német, olasz, spanyol, orosz) már a nyelvi előkészítő évfolyamban is oktatunk kötelező jelleggel.

Erre a képzésre sajátos nevelési igényű tanulókat nem veszünk fel.

Sikeres érettségi vizsga után diákjaink tovább tanulhatnak felsőfokú oktatási intézményekben vagy szakmai végzettséget adó képzésekben vehetnek részt.



TECHNIKUMI KÉPZÉSEK

TECHNIKUM

5 éves, érettségít és szakmát adó duális képzéseink

A vendéglátás, turizmus, szépségipar iránt érdeklődő fiatalok számára **5 éves technikum** képzést kínálunk. Első idegen nyelvként az **angol nyelvet** oktatjuk. A képzésben -a fodrász tanulók kivételével- **második idegen nyelvként** német (megfelelő jelentkezés esetén spanyol vagy orosz) nyelvet tanulnak a diákok. A képzésre a pályaalakmasságilag (vendéglátás-turizmus ágazat esetén) és munkaegészségügyileg (mindhárom ágazat esetén) alkalmas sajátos nevelési igényű és a beilleszkedési, tanulási, magatartási zavarokkal küzdő tanulókat is várjuk, de bizonyos szakmai tantárgyakból a szakmai és vizsgakövetelmények, valamint a hatályos jogszabályok alapján felmentés nem adható!

A 9. és 10. évfolyamon közismereti és **ágazati alapoktatás** történik, a szakmai gyakorlati ismereteket az intézmény **tanműhelyeiben** (tankonyha, tanterem, fodrász műhely) végzik a diákok. A 10. év végi **ágazati alapvizsga** után a szakirányú oktatásban, a duális képzés keretében tanulóink a szakmai gyakorlat egy részét külső gyakorlati helyen tölthetik le. A tanulók az ágazati alapvizsga után a jogszabályban előírt időben és óraszámban **egybefüggő nyári szakmai gyakorlaton** vesznek részt.

A tanulók az ágazati alapoktatás (9-10.évfolyam) során havi **8.000 Ft szakképzési ösztöndíjat**, míg a szakirányú oktatásban (11-13. évfolyam) ösztöndíjat (4,5 átlag felett havi **59.000 Ft**), vagy munkaszerződés alapján **munkabért** kapnak havonta.

A tanulók a **12. év végén** négy **érettségi** tárgyból (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, angol nyelv) előrehozott érettségít tesznek, majd a **13. év végén technikus vizsgát** is tesznek, és szerzhetnek a választott szakiránynak megfelelő végzettséget. Sikeres szakmai vizsga után **egyszeri pályakezdési támogatásban** is részesülnek, a vizsga eredményétől függően (jeles átlag esetén ez jelenleg **302.000 Ft**-ot jelent).

Megszerezhető végzettségek:

- **vendégtéri szaktechnikus,**
- **szakács szaktechnikus,**
- **cukrász szaktechnikus,**
- **turisztikai technikus – szálloda szervező szakmairány,**
- **turisztikai technikus – turisztikai szervező szakmairány,**
- **fodrász.**

VENDÉGLÁTÁS

turizmus-vendéglátás ágazat

5 éves

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

tagozatkód: **0031**
Szakmajegyzékszám:
510132308

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

Tagozatkód: **0032**
Szakmajegyzékszám:
510132306

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

Tagozatkód: **0030**
Szakmajegyzékszám:
510132302



A **vendégtéri szaktechnikus** a vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja annak üzletpolitikáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését, amelyek vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtanak. Hatékonyan együttműködik a séffel a választék kialakításában. A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik érdeklődnek a vendéglátás területe, a szervezés és logisztika iránt, valamint szeretnek emberekkel dolgozni.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőkészséggel, együttműködő képességgel és kreativitással rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos.

A **szakképzettséggel rendelkező alkalmazza** a működési szabályokat; üzleti levelezést folytat; kínálatot tervez, étlap-itallapot állít össze; figyelemmel kíséri az árukészletet; megköti 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; árubeszerzési és árképzési tevékenységet végez; 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 **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 főszakácshelyettes, 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 megelégedését célzó munkavégzést.

A szakma jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, érdekli őket a szervezés és a logisztika

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező remek ízérezéssel, jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőkészséggel, együttműködő képességgel, empátiával és kreativitással rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos.

A **szakképzettséggel rendelkező** vezető szakács helyettes pozícióban végrehajtja, illetve végrehajthatja a meghatározott feladatokat; vezetőszakács pozícióban végrehajthatja 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, áruátvételt végez vagy ellenőríz, szakosított áruraktározást ellenőríz; betartja és betartatja a HACCP szabályzatot; irányítja és összehangolja a segédzsemet munkáját; megérti és felhasználja a technológiai műveletek idegennyelvű leírásait.



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

Jó választás mindazoknak, akik szeretnek alkotni, munkájukkal örömet szerezni másoknak, jó kéz ügyességgel rendelkeznek, valamint érdekli őket a szervezés, logisztika.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező remek ízérzékkel, jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőkészséggel, együttműködő képességgel, empátiával és kreativitással rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos.

A **szakképzettséggel rendelkező** irányítja, szervezi, ellenőrzi — tulajdonosként, alkalmazottként — az árubeszerzési, a raktározási, a termelési, az értékesítési és kiszállítási tevékenységeket; termelési tevékenységet végez, cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat; értékesítő tevékenységet végez, foglalkozik a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről; a cukrászvállalkozások üzemeltetéséhez szükséges vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatot lát el; 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 idegennyelvi szókincsét; bemutatja, népszerűsíti (reklámozza) az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot; megtervezi az egység működését, üzleti tervet készít; betartja és betartatja a HACCP előírásait; megtervezi a cukrászdai választékot, az aktuális jogszabályoknak megfelelő termékleírást, kalkulációt készít; nyomon követi az aktuális szakmai trendeket, nyitott az új technológiák megismerésére.

TURIZMUS

turizmus-vendéglátás ágazat

5 éves

TURISZTIKAI TECHNIKUS TURISZTIKAI SZERVEZŐ SZAKMAIRÁNY

tagozatkód: **0033**

Szakmajegyzékszám:

510132307

OKLEVELES TURISZTIKAI TECHNIKUS SZÁLLODA SZERVEZŐ SZAKMAIRÁNY

tagozatkód: **0034**

Szakmajegyzékszám:

510132307



A **turisztikai technikus** idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői, információs munkát, miközben magas szinten kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, partnerekkel, munkatársakkal.

Ajánlott azok számára, akik életpályájukat a turizmus, vendéglátás területén képzelik el, szívesen mutatják be Magyarországot és a nagyvilágot az érdeklődőknek magyar és idegen nyelven.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező szóban és írásban jó kommunikációs készséggel rendelkezzen, legyen érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű beállítottság jellemezze, akinek szervező-, kezdeményező- és együttműködő képessége kimagasló, valamint jó nyelvérzékkel bír.

A szakképzettséggel rendelkező széleskörű szakmai tudással és általános műveltséggel rendelkezik; ismeri és betartja a protokoll és az etikett szabályait; magas szinten kommunikál szóban és írásban, magyar és idegen nyelven, információt nyújt; tisztában van az idegenforgalom szerkezetével, fontosságával, hogy jelentős mértékben járul hozzá a gazdaság élénkítéséhez; ismeri a vonatkozó törvényeket, az írott és íratlan szabályokat, képes követni a változásokat; kezeli a digitális technikát, ismeri a szakmai szoftvereket; átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat; utasítások, iránymutatás alapján, később önállóan képes a szállodai, irodai, utazási irodai területen a szervezői, ügyintézői, referensi, tájékoztatási és hostess munka elvégzésére, tapasztalatszerzés után vezetővé tud válni.

A **szálloda szervező** szakember kulcsszerepet játszik a szálloda napi üzemeltetésében, hozzájárul, hogy minden folyamat zökkenőmentesen működjön. A vendégtérben közvetlen kapcsolatban áll a látogatókkal, figyelemmel kíséri igényeiket annak érdekében, hogy minden vendég elégedetten távozzon. Az üzemeltetési területen pedig egy dinamikus csapat tagjaként dolgozik, hogy a szálloda minden szempontból a legmagasabb szintű szolgáltatást nyújtsa.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőkészséggel, együttműködő képességgel rendelkezzen.

Szállodai recepciós munkaterületen ellátja a vendégek érkeztetését, regisztrálását, kijelentését, hozzájárul a színvonalas vendégélmény megteremtéséhez. Felelős a vendégek privát szférájának és adatainak (GDPR-ban foglaltaknak megfelelően) védelméért. Felelős a Front Office területén található szoftverekre vonatkozó szabályok és procedúrák betartásáért, azok működését érti, magabiztosan használja. A többi szállodai részleg működését, célját érti, azokkal együttműködik, segíti az információáramlást, jó csapatmunka jellemzi. A rendelési anyagokat áttekintésében és kezelésében precíz, pontos. A vendég megbízásából és költségére ügyeket intéz a teljes vendégélmény érdekében! Ismeri a település, valamint a környék nevezetességeit, programjait, saját országát és annak főbb turisztikai desztinációit, jellegzetességeit, gasztronómiáját. Műszaki hibák esetén ismeri a szállodai protokollt. SPA recepciós munkaterületen megszervezi a wellness- és gyógyászati kezelések igénybevételét, összeállítja a kezelések, szolgáltatások célszerű időbeosztását, ellátja a napi működéshez, vendégfogadáshoz kapcsolódó feladatokat. Ismerettel rendelkezik a tevékenységhez tartozó szolgáltatásokra vonatkozóan, ezek alapján nyújt felvilágosítást a vendég által ismert nyelven. Szobafoglalási ügyintéző/back office munkaterületen a szállodai értékesítési és marketingstratégiával, valamint az üzletpolitikai elvekkel összhangban a bevételmaximalizálás, a profitorientált működés és a kifogástalan partnerkapcsolatok szem előtt tartásával végzi a szobafoglaláshoz kapcsolódó feladatokat a vonatkozó standardok szerint.

Intézményünk a Budapesti Gazdaságtudományi Egyetemmel együttműködve a **szálloda szervező** képzést **okleveles technikus képzés** keretén belül szervezi meg a felsőoktatás iránt érdeklődő tanulóink számára. A képzést elvégzettek a magasabb szintű szakmai ismeretekre utaló „okleveles technikus” végzettséget kaphatják kézhez sikeres szakmai vizsga esetén.

Melyek az okleveles technikusképzés előnyei?

- A képzést elvégzettek a magasabb szintű szakmai ismeretekre utaló „okleveles technikus” megjelölést használhatják.

- Jelentős előny a felsőoktatási felvételin:

Legalább jó (4) minősítésű szakmai vizsga esetén az adott felsőoktatási intézmény meghatározott képzésére jelentkezéskor a felvételi pontszám kiszámítható a szakmai vizsgán kapott százalékos eredmény ötszörözésével (maximum 500 pont). Emellett a jelentkezők természetesen jogosultak az általános szabályok szerint szerezhető többletpontokra is

- Az adott egyetem meghatározott képzésén való továbbtanulás esetén akár 30 kreditpont elismertetésére is lehetőség van (így a felsőfokú tanulmányok időtartama le is rövidülhet). A tudásbeszámítás feltételeit és a felsőfokú képzés időtartamát a technikum és a felsőoktatási intézmény együttműködési megállapodása rögzíti.

SZÉPÉSZET

szépészet ágazat

5 éves

FODRÁSZ

tagozatkód: **0039**

Szakmajegyzékszám:

510122101



A **fodrász** szakmához tartozó szolgáltatások magukba foglalják a haj- és fejbőr, az arcszőrzet formázását, tisztítását, ápolását, a különböző hajvágásokat, a vizes és száraz haj formázását, a haj tartós formaváltoztatását, színválttatását, az alkalmi frizurát, tanácsadást. A fodrász szolgáltatásait nőknek, férfiaknak és gyermekeknek egyaránt nyújtja.

Ajánlott minden fiatal számára, aki szeret emberekkel foglalkozni, mások esztétikus megjelenéséhez hozzájárulni, a változó és folyamatosan fejlődő termékek, eszközök segítségével a divatot ismertetni, ajánlani, irányítani.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező jó térlátással, formaérzéssel, kéz ügyességgel, kreativitással, állóképességgel, jó kommunikációs készséggel rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos.

A **szakképzettséggel rendelkező** vendégfogadást végez, megtervezi a kívánt szolgáltatást, diagnosztizál objektív és szubjektív szempontok alapján, eszközfertőtlenítést végez a szolgáltatáshoz alkalmazott eszközök esetében; tudatosan alkalmazza a férfi arc borotválását, szakáll-bajusz formázását, hajvágási, hajszárítási technológiákat, divatkövetéssel, termékfelhasználással; megtervezi a haj színválttatásait, alkalmazza a megfelelő termékeket, technológiákat, szükség szerint; megtervezi a haj tartós formaváltoztatásait, alkalmazza a megfelelő termékeket, technológiákat, szükség szerint; elvégzi az alap és divathajvágási formákat, alkalmazza a szükséges technológiákat, technikákat, hajszárítást a szükséges eszközökkel, divatkövetéssel, termékfelhasználással; megtervezi és elvégzi a különböző hajhosszabbítási technológiákat, technikákat és alkalmi hajviseletet készít fizikai formaváltoztató eszközök segítségével, díszítés alkalmazásával; minden szolgáltatást követően tanácsot ad a vendégének otthoni hajápoláshoz és hajformázáshoz; képes a fodrászszalon működésének megtervezésére és a mindenkori hatályos jogszabályok szerinti működtetésére.

FELVÉTELI KÖVETELMÉNYEK

Az általános iskola végzős tanulói tetszőleges számú továbbtanulási lapot tölthetnek ki, melyeken egy-egy továbbtanulási helyet (iskolát) jelölhetnek meg, és egy iskolán belül akár több tagozatot is. A tanuló minden megjelölt iskola felvételi eljárásában részt vehet, de az Oktatási Hivatalnak küldött adatlapon meg kell jelölnie felvételi kérelmeinek rangsorát. Több eredményes felvételi esetén a Hivatal a fenti rangsorban előrébb állót tekinti elfogadottnak.

Az iskolánk gimnáziumi és technikumi osztályaiba jelentkező tanulóknak írásbeli felvételi vizsgát kell tenniük matematikából és magyar nyelvből. A központi írásbeli vizsga időpontja: **2026. január 24.** (szombat) 10 óra. A dolgozatokat minden olyan középiskolában meg lehet írni, amely szervez írásbeli vizsgát (célszerű a lakóhelyhez legközelebbi középiskolában megírni a dolgozatokat!).

A jelentkezési határidő: **2025. december 01.** A sajátos nevelési igényű tanulók, a tanulási, magatartási, beilleszkedési nehézséggel küzdő tanulók (és szüleik) a speciális vizsgakörülményekre vonatkozó igényeiket (a megfelelő szakvélemények mellékelésével) az írásbeli vizsgára való jelentkezésükkel együtt nyújtják be az adott középiskolába. A központi írásbeli felvételi vizsga követelményeiről, a vizsga menetéről az általános iskola tájékoztatja a jelentkezőket.

A központi írásbeli feladatlapok elsősorban nem tantárgyi tudást mérnek, hanem azokat az eszköztudás körébe tartozó képességeket és készségeket, amelyek a középfokú iskolában való eredményes továbbtanuláshoz szükségesek.

Jelentkezés a központi írásbeli vizsgára: a Jelentkezési lap letölthető az Oktatási Hivatal honlapjáról és a tanuló általános iskolájában. Az Oktatási Hivatal által kiadott, a központi írásbeli vizsgán való részvételre vonatkozó jelentkezési lapot abba a középiskolába kell benyújtani, ahol a tanuló a központi írásbeli vizsgát meg kívánja írni vagy Ügyfélnaplón keresztül is leadható.

A 2026/2027-es tanévben induló képzések (tagozatok) FELVÉTELI KÖVETELMÉNYEK – ÖSSZEFOGLALÁS

Tagozatkódok, a vizsgázó teljesítményének értékelése, elérhető pontszámok

Tagozat	Felvételi követelmények	Elérhető felvételi pontok Egyéb feltételek
0030–technikum – cukrász szaktechnikus (angol) 0031 –technikum – vendégtéri szaktechnikus (angol) 0032–technikum – szakács szaktechnikus (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat + egészségügyi alkalmaság *	50 + 100 + 50 = 200 illetve alkalmas/nem alkalmas
0033–technikum – turisztikai technikus – turisztikai szervező szakmairány (angol) 0034–technikum – turisztikai technikus – szálloda szervező szakmairány (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat + egészségügyi alkalmaság *	50 + 100 + 50 = 200 illetve alkalmas/nem alkalmas
0039–technikum – fodrász (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat (iskolai) + egészségügyi alkalmaság *	50 + 100 + 50 = 200
0051–gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal – angol	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés	50 + 100 + 50 = 200

Ha két vagy több felvételiző azonos pontszámot ér el, a sorrendet az alábbiak szerint állapítjuk meg:

- Halmozottan hátrányos helyzetű tanuló;
- Aki a szóbeli elbeszélgetésen vagy pályaalakmassági beszélgetésen több pontot szerzett;
- Aki az egységes írásbeli felvételin több pontot szerzett;
- Családi vagy szakmai kötődése van a középiskolához;

* **Az egészségügyi alkalmasági vizsgálatot** az intézmény szervezi, de már csak a felvételi eljárás során alkalmas, felvételt nyert tanulók számára. A jelentkezési lap benyújtásakor nincs szükség orvosi igazolásra.

Gimnázium tanulmányi területek

A VIK Középiskolában a gimnáziumi I+4 éves nyelvi előkészítő évfolyamos osztályba a felvételi rangsort:

- a jelentkezők általános iskolai osztályzatai,
- a központi írásbeli felvételi pontszámai,
- és az iskolai szóbeli meghallgatáson szerzett pontszámok alapján állapítjuk meg.

A BTM jelentkezőket nem mentesítjük az írásbeli felvételi vizsga alól sem matematikából, sem magyar nyelvből!

A felvételi eljárás során a jelentkezők

maximum **200 pontot** szerezhhetnek az alábbiak szerint:

A I+4 éves gimnáziumi nyelvi előkészítő évfolyamos gimnáziumi képzésekben

- | | |
|---|----------|
| • hozott pontokból: | 50 pont |
| • központi írásbeli (magyar nyelv és matematika) alapján: | 100 pont |
| • szóbeli meghallgatás alapján: | 50 pont |

A hozott pontok számítása az általános iskolai magyar nyelv, irodalom, idegen nyelv, történelem és matematika osztályzatok alapján történik, a 7. év végi és a 8. félévi jegyek figyelembe vételével. A jegyek összeadásával maximum 50 pont érhető el.

A központi írásbeli javítása, pontozása a felvételi dolgozatok értékelését meghatározó javítási útmutató alapján történik. Az írásbeli alapján maximum 100 pont szerezhető.

A szóbeli meghallgatás célja a jelentkező érdeklődésének, motiváltságának megismerése, a **meghallgatáson tantárgyi tudást nem vizsgálunk**, de az általános intelligenciát, tájékozottságot felmérjük. Az elbeszélgetés alkalmával a jelentkező szövegértési, érvelési feladatokat old meg, majd a magyar- és idegen nyelvi kompetenciák is felmérésre kerülnek.

A szóbeli meghallgatásra a jelentkezők számától függően és a központi írásbeli vizsga átlagpontszáma alapján **csak meghatározott számú tanulót** hívunk be. A szóbeli meghallgatáson 50 pont szerezhető.

A pontozáskor a következő szempontokat vesszük figyelembe: bemutatkozás/kommunikáció/általános benyomás (10 pont), szövegértési és érvelési feladatok (20 pont), számolási készség (10 pont), magyar és idegen nyelvi kompetenciák (10 pont).

Az alkalmassági vizsgálat eredménye „megfelelt” vagy „nem megfelelt” minősítés lehet. Nem megfelelt minősítés esetén az elért összes pontszámtól függetlenül a tanuló felvételére nem kerülhet sor (elutasításra kerül).

Technikum tanulmányi területek

A VIK Középiskolában a technikum 5 éves középiskolai osztályokba a felvételi rangsort:

- a jelentkezők általános iskolai osztályzatai,
- a központi írásbeli felvételi pontszámai,
- az iskolai szóbeli meghallgatáson szerzett pontszámok, illetve
- a pályaalkalmassági vizsgálat alapján állapítjuk meg.

Az SNI és BTM jelentkezőket nem mentesítjük az írásbeli felvételi vizsga alól sem matematikából, sem magyar nyelvből! Az érintett diákok a szakértői véleményükben foglalt kedvezményekkel – úgymint időhosszabbítás, a megszokott segédeszközök használata, valamint a vizsga meghatározott részeinek értékelése alóli mentesítés – természetesen élhetnek az írásbeli vizsga során. E kedvezmények igénybe vétele nem automatikus, azaz a jelentkezőnek a vizsgaszervező intézményhez írásos kérelmet kell benyújtania, amelyben a csatolt szakértői véleményre hivatkozva kérheti speciális körülményeinek figyelembe vételét az írásbeli vizsga során. A hozott pontok összegzésekor természetesen az SNI és BTM tanuló számára legkedvezőbb számítási módot fogjuk alkalmazni, azaz a kiesők helyett azokat a közismereti tárgyakat vesszük figyelembe, amelyekből a legjobb osztályzatokat szerezte.

A felvételi eljárás során a jelentkezők

maximum **200 pontot** szerezhetnek az alábbiak szerint:

Az 5 éves technikai képzésekben

- | | |
|---|----------|
| • hozott pontokból: | 50 pont |
| • központi írásbeli (magyar nyelv és matematika) alapján: | 100 pont |
| • szóbeli meghallgatás alapján: | 50 pont |

A hozott pontok számítása az általános iskolai magyar nyelv, irodalom, idegen nyelv, történelem és matematika osztályzatok alapján történik, a 7. év végi és a 8. félévi jegyek figyelembe vételével. A jegyek összeadásával maximum 50 pont érhető el.

A központi írásbeli javítása, pontozása a felvételi dolgozatok értékelését meghatározó javítási útmutató alapján történik. Az írásbeli alapján maximum 100 pont szerezhető.

A szóbeli meghallgatás célja a jelentkező érdeklődésének, motiváltságának megismerése, a **meghallgatáson tantárgyi tudást nem vizsgálunk**, de az általános intelligenciát, tájékozottságot felmérjük.

Az elbeszélgetés alkalmával a jelentkező szövegértési feladatokat old meg, majd a szakmai attitűdöt és affinitást mérjük fel játékos, gyakorlati keretek között.

A szóbeli meghallgatásra a jelentkezők számától függően és a központi írásbeli vizsga átlagpontszáma alapján **csak meghatározott számú tanulót** hívunk be. A szóbeli meghallgatáson 50 pont szerezhető.

A pontozáskor a következő szempontokat vesszük figyelembe: bemutatkozás/kommunikáció/általános benyomás (10 pont), szövegértési, érvelési feladatok (15 pont), számolási készség (10 pont), játékos, gyakorlati feladatok (15 pont).

A pályaalkalmassági vizsgálat a gyakorlati ismeretek elsajátításához szükséges alapvető képességek, készségek, rátermettség vizsgálatára terjedhet ki, melyek szükségesek a választott szakma tanulásához és későbbi gyakorlásához. A pályaalkalmasság vizsgálata az adott szakmában járatos gyakorló szakember bevonásával történik. A vizsgálat eredménye „alkalmas” vagy „nem alkalmas” minősítés lehet. Nem alkalmas minősítés esetén az elért összes pontszámtól függetlenül a tanuló felvételére nem kerülhet sor (elutasításra kerül).

Felhívjuk a figyelmet arra, hogy a technikumi képzéseinkre kizárólag az egészségügyi követelményeknek is megfelelő jelentkezők nyerhetnek felvételt. A vizsgálat során egészségügyileg „alkalmas” és „nem alkalmas” minősítés adható. Az egészségügyileg nem alkalmas minősítés esetén az elért összes pontszámtól függetlenül a tanuló felvételére nem kerülhet sor (elutasításra kerül). Az **egészségügyi alkalmassági vizsgálatot** az intézmény szervezi, de már csak a felvételi eljárás során alkalmas, felvételt nyert tanulók számára.

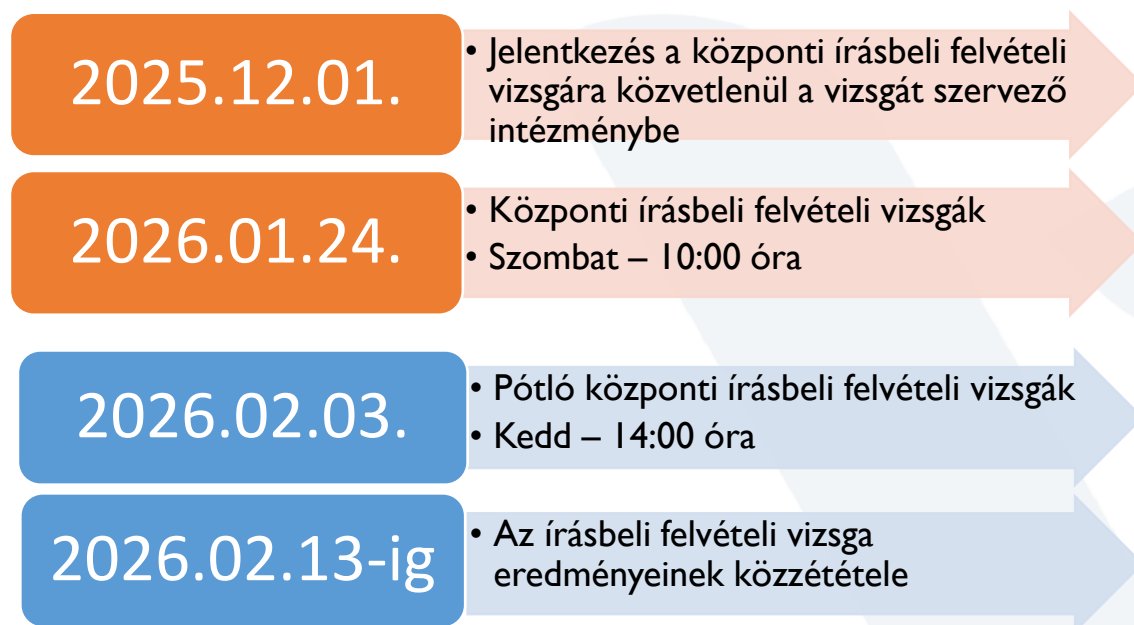
A felvételi eljárás időpontjai a 2026/2027-es tanévre

Iskolánk szakmai bemutatókat szervez, szülői tájékoztatóval és iskolabejárással együtt az alábbi napokon:

- 2025. október 14. (kedd) - 9 óra
- 2025. november 26. (szerda) - 9 óra

A bemutatókkal kapcsolatos bővebb információ, a pontos beosztás és jelentkezés az iskola honlapján keresztül történik.

Felvételi eljárás I. szakasza



Pótló írásbeli vizsgát azok a tanulók írhatnak, akik az előző írásbelin alapos ok miatt nem tudtak részt venni. (Kizárólag orvosi igazolás fogadható el!) Vizsgaismérlésre nincs mód.

A központi írásbeli vizsgáról és az értékelőlapok átvételével kapcsolatban részletes információk a honlapon olvasható.

Felvételi eljárás II. szakasza

2026.02.19.

- Jelentkezés a kiválasztott iskolá(k)ba.
- Az általános iskola továbbítja a jelentkezési lapokat

2026.02.27.

- A szóbeli meghallgatások beosztásának nyilvánosságra hozatala a honlapon keresztül (VIK). www.vikiskola.hu

2026.03.03-05.

- Iskolai szóbeli meghallgatás (VIK)
- Pótnap: 03.10.

2026.03.20.

- Az ideiglenes felvételi jegyzék nyilvánosságra hozatala.

2026.03.25-27.

- A tanulói adatlapok módosításának lehetősége az általános iskolában

2026.05.08.

- A felvételtől vagy az elutasításról szóló értesítő megküldése a jelentkezőnek és az általános iskolának

Szóbeli elbeszélgetések, illetve a **pályaalkalmassági vizsgálatok** időpontja (a konkrét beosztást az iskola honlapján (www.vikiskola.hu) hozunk nyilvánosságra):

A szóbeli meghallgatásra hozni kell

- az érdemjegyeket, a hiányzásokat és a szöveges bejegyzéseket tartalmazó teljes e-napló kivonatot
- két aktuálisan vezetett „Magyar nyelv és irodalom” és „Matematika” füzetet (általános benyomás pontszámításánál vesszük figyelembe)

A nyílt napokkal és a felvételi eljárással
kapcsolatos további információk a

www.vikiskola.hu

honlapon olvashatók.