Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,

Szakképző Iskola, Technikum és Gimnázium

OM 035555

1165 Budapest, Veres Péter út 102.

FELVÉTELI TÁJÉKOZTATÓ

2027/2028. tanév

TALÁLD MEG A SAJÁT UTAD!

OM azonosító: 035555
1165 Budapest, Veres Péter út 102.

info@gourmand-iskola.hu
+36 1 403 3585
+36 1 403 5504
www.gourmandiskola.hu

Képzéseink és tanulmányi területkódok

A Gourmand Középiskola többcélú szakképző intézmény: gimnáziumi, technikumi és szakképző iskolai képzéseket kínál. A 2027/2028. tanévben a továbbtanulók többféle út közül választhatnak attól függően, hogy elsősorban érettségit, szakmát, technikusi végzettséget vagy intenzív nyelvi felkészítést szeretnének.

Kód	Képzés	Időtartam	Kimenet
0001	Gimnázium	4 év	Érettségi, továbbtanulásra felkészítés
0002	Gimnázium + belügyi rendészet	4 év	Érettségi + rendészeti érettségi tantárgy
0003	Angol nyelvi előkészítő + gimnázium	1 + 4 év	Intenzív angol + gimnáziumi érettségi
0004	Angol nyelvi előkészítő + technikum	1 + 5 év	Intenzív angol + érettségi + technikusi végzettség
0005	Technikum – turizmus-vendéglátás	5 év	Érettségi + technikusi végzettség: szakács-, cukrász-, vendégtéri-, turisztikai szaktechnikus
0009	Szakképző iskola – Szakács	3 év	Szakmai végzettség
0010	Szakképző iskola – Cukrász	3 év	Szakmai végzettség
0011	Szakképző iskola – Pincér – vendégtéri szakember	3 év	Szakmai végzettség

Fontos a technikumi jelentkezésnél

A technikumi szakmák egy tanulmányi területkódon kerülnek meghirdetésre. A tanuló először a turizmus–vendéglátás ágazat alapjaival ismerkedik meg, majd a 10. évfolyam végén, az ágazati alapvizsga után választ szakmát.

Miért érdemes a Gourmandot választani?

- Gyakorlatorientált szakmai oktatás, korszerű iskolai tanműhelyekben
- Vendéglátó és turisztikai szakmák több képzési szinten
- Technikumban az érettségi és a szakmatanulás előnyei egy képzésben
- Duális szakirányú oktatás és valós munkahelyi tapasztalat
- Nyelvi előkészítő évfolyam intenzív angol nyelvi fejlesztéssel
- Gimnáziumi út azoknak, akik elsősorban érettségit és továbbtanulási lehetőséget keresnek

Gimnáziumi képzések

Gimnázium – 0001

A négy évfolyamos gimnáziumi képzés célja az általános műveltség megalapozása, az érettségi vizsgára és a felsőfokú tanulmányokra történő felkészítés. Az oktatásban kiemelt szerepet kap a problémamegoldás, a döntéshozatal, a kreatív gondolkodás, az önálló tanulás és a kommunikációs készségek fejlesztése.

- Képzési idő: 4 év
- Fő cél: sikeres érettségi és továbbtanulásra való felkészítés
- Idegen nyelvek: angol és német (előrehozott nyelvi érettségi a 11. évfolyamon)

Gimnázium + belügyi rendészet – 0002

A gimnáziumi képzésen belül választható belügyi rendészeti irány azoknak a tanulóknak szól, akiket érdekel a rendészeti, közszolgálati vagy biztonsági terület. A képzés megtartja a gimnázium érettségire felkészítő jellegét, miközben a tanulók betekintést kapnak a rendészeti ismeretek világába.

- A rendészeti szervek feladatainak és működésének megismerése
- A rendészeti munkát meghatározó alapvető jogi és szakmai ismeretek
- A rendészeti ismeretek választható érettségi tárgyként is szerepet kap
- Jó alap lehet a rendészeti, közszolgálati vagy kapcsolódó felsőfokú továbbtanuláshoz

Angol nyelvi előkészítő + gimnázium – 0003

Az 1+4 éves képzés első, nyelvi előkészítő évfolyamának középpontjában az intenzív angol nyelvi fejlesztés áll. A jelenlegi képzési struktúra szerint az angol nyelv heti 18 órában jelenik meg, emellett készség- és kompetenciafejlesztésként pl.: digitális kultúra, magyar és matematika tantárgyak segítik a szinten tartást.

- Képzési idő: 1 nyelvi előkészítő + 4 gimnáziumi év
- Intenzív angol nyelvtanulás, kommunikációközpontú fejlesztéssel
- A nyelvi év után a tanuló a gimnáziumi képzésben folytatja tanulmányait
- A magas óraszám támogatja az előrehozott, valamint az emelt szintű angol nyelvi érettségire való felkészülést

Technikumi képzések

A technikum azoknak a tanulóknak kínál komplex továbbtanulási utat, akik az érettségi mellett piacképes szakmai végzettséget is szeretnének szerezni. A képzés a közismereti és szakmai oktatást egységes rendszerben kapcsolja össze.

Technikum – turizmus-vendéglátás – 0005

- Képzési idő: 5 év
- Az első két évben ágazati alapismeretek oktatása történik
- A 10. évfolyam végén ágazati alapvizsga következik
- A szakmaválasztás az ágazati alapvizsga után történik
- A képzés végén a tanuló érettségi bizonyítványt és technikusi végzettséget szerez
- A szakirányú oktatás egy része duális képzőhelyen, szakképzési munkaszerződéssel valósul meg

Angol nyelvi előkészítő + technikum – 0004

Az 1+5 éves képzés azoknak ajánlott, akik a technikumi szakmai út mellett erős angol nyelvtudást is szeretnének.

A jelenlegi képzési struktúra szerint az angol nyelv heti 18 órában jelenik meg, emellett készség- és kompetenciafejlesztésként pl.: digitális kultúra, magyar és matematika tantárgyak segítik a szinten tartást.

- Képzési idő: 1 nyelvi előkészítő + 5 technikumi év
- Intenzív angol nyelvtanulás, kommunikációközpontú fejlesztéssel
- A nyelvi év után a tanuló a technikumi képzésben folytatja tanulmányait
- A magas óraszám támogatja az előrehozott, valamint az emelt szintű angol nyelvi érettségire való felkészülést

Választható technikumi szakmák

Szakács szaktechnikus

A szakács szaktechnikus a korszerű gasztronómia magasabb szintű szakembere. Nemcsak ételek szakszerű elkészítésével foglalkozik, hanem képes konyhai folyamatok átlátására, munkaszervezésre, minőségbiztosításra és a vendéglátó üzlet szakmai működésének támogatására is. A képzésben a hagyományos és modern konyhatechnológiai eljárások, az alapanyag-ismeret, a menütervezés, a tálalás és a gazdaságos munkavégzés egyaránt fontos.

Cukrász szaktechnikus

A cukrász szaktechnikus a klasszikus és modern cukrászati termékek készítésén túl a termelési folyamatok szervezésében, a minőség biztosításában és a cukrászati kínálat kialakításában is szerepet vállalhat. A képzés fejleszti a precizitást, a kreativitást, az esztétikai érzéket és a szakmai önállóságot.

Vendégtéri szaktechnikus

A vendégtéri szaktechnikus a vendéglátóhely vendégkapcsolati és értékesítési folyamatainak meghatározó szakembere. Feladata a kulturált, professzionális kiszolgálás, az étel- és italkínálat ismerete, a rendezvények és vendégtéri munkafolyamatok szervezése, valamint a vendégélmény magas színvonalának biztosítása.

Turisztikai szaktechnikus (turisztikai szervező)

A turisztikai szaktechnikus a turizmus szolgáltatási rendszerében szervezési, értékesítési, tájékoztatási és ügyfélkapcsolati feladatokat végezhet. A képzés során a tanulók megismerik a turisztikai termékek és programok összeállítását, az utazásszervezés, a desztinációk, a szálláshelyek és a turisztikai marketing alapjait.

A technikum egyik legnagyobb előnye

A tanulónak nyolcadik osztályban még nem kell véglegesen eldöntenie, melyik turizmus–vendéglátás szakmát választja: először az ágazat egészével ismerkedik, a szakmaválasztás pedig az ágazati alapvizsga után történik.

Érettségi a technikumban

A technikumi képzés a közismereti tantárgyakban az érettségire is felkészít. A kötelező érettségi tárgyak között szerepel a magyar nyelv és irodalom, a matematika, a történelem és az angol nyelv; a szakmai vizsga az ötödik érettségi vizsgatárgy szerepét tölti be. A képzés végén a tanuló egyszerre szerez érettségi bizonyítványt és technikusi oklevelet. A német nyelv tantárgy oktatása kizárólag a gimnáziumi képzésben valósul meg!

Szakképző iskolai képzések

A hároméves szakképző iskola azoknak ajánlott, akik a 8. osztály után minél hamarabb szeretnének gyakorlati, piacképes szakmát tanulni. Az első évben ágazati alapoktatás folyik, majd az ágazati alapvizsgát követően a szakirányú oktatás jelentős része duális képzőhelyen valósul meg.

- Képzési idő: 3 év
- Gyakorlatorientált képzés

Szakács – 0009

A szakács változatos alapanyagokból készít ételeket, megtervezi és végrehajtja az ételkészítés munkafolyamatait, alkalmazza a konyhatechnológiai eljárásokat, ügyel a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokra, és esztétikusan tálalja az elkészült fogásokat. A szakma kreativitást, pontosságot, jó ízérzéket, terhelhetőséget és csapatmunkát igényel.

Cukrász – 0010

A cukrászsüteményeket, tortákat, desszerteket, teasüteményeket és más cukrászati termékeket készít. Munkájában egyszerre fontos a pontos technológiai fegyelem és a kreatív, esztétikus megjelenítés. A képzés során a tanulók megismerik az alapanyagokat, a cukrászati gépek és eszközök használatát, a sütési, töltési, bevonási és díszítési technikákat.

Pincér – vendégtéri szakember – 0011

A pincér – vendégtéri szakember közvetlen kapcsolatban áll a vendéggel. Feladata a vendég fogadása, az étel- és italkínálat bemutatása, rendelésfelvétel, felszolgálás, értékesítés, terítés és a vendégtér előkészítése. A szakma jó kommunikációt, udvariasságot, figyelmet, ápolt megjelenést és gyors helyzetfelismerést kíván.

Gyakorlati képzés és duális oktatás

A gyakorlati oktatás megszervezéséről az iskola gondoskodik. A szakképző iskolában az ágazati alapvizsgáig az oktatás az iskola korszerűen felszerelt tanműhelyeiben folyik, majd a szakirányú oktatás a duális partnereknél folytatódik. A technikumi képzésben a szakmai képzés egy része szintén duális keretek között valósul meg.

- Korszerű tankonyhai, cukrászati és vendégtéri gyakorlati környezet
- Tapasztalt szakmai oktatók
- Valós munkafolyamatokhoz
- Duális partnernél szerzett munkahelyi tapasztalat
- Szakképzési munkaszerződés esetén munkabér

Ösztöndíj és munkabér (jelenleg)

A tanuló az ágazati alapoktatás idejére szakképzési ösztöndíjban részesül:

Technikumban: 8 000 Ft / hó

Szakképző iskolában: 16 000 Ft / hó

A szakirányú oktatás idejére (a duális képzésen kívüli időszakban), előző évi tanulmányi átlagától függően:

2,00 – 2,99 8 000 Ft / hó

3,00 – 3,99 25 000 Ft / hó

4,00 – 4,49 42 000 Ft / hó

4,49 fölött 59 000 Ft / hó

Munkabér:

A duális képzés idejére a tanuló szakképzési munkaszerződést köt a gyakorlati hellyel, mely után munkabért kap a duális képzőhelytől. A duális időszakban a szakképzési ösztöndíj folyósítása szünetel.

Erasmus+ lehetőségek a Gourmandban

A Gourmand Középiskola tanulói számára az Erasmus+ program keretében mind a szakmai, mind a gimnáziumi képzésben elérhetők külföldi mobilitási lehetőségek. Iskolánk Erasmus+ akkreditációval rendelkezik, így minden évben lehetőséget tud biztosítani tanulói számára külföldi mobilitási programokban való részvételre. A program célja, hogy diákjaink nemzetközi környezetben szerezzenek szakmai és személyes tapasztalatokat, fejlődjön nyelvtudásuk, önállóságuk és alkalmazkodóképességük. A szakmai képzésben részt vevő tanulók külföldi szakmai gyakorlatokon ismerhetik meg más országok vendéglátási és turisztikai kultúráját. Szakács, cukrász és vendégtéri területen lehetőség nyílhat éttermekben, szállodákban és más vendéglátóhelyeken végzett szakmai gyakorlatra. Iskolánk korábbi mobilitásainak helyszínei között szerepel Spanyolország, ezen belül Barcelona és a Kanári-szigetek, valamint Olaszország, Ciprus és Ausztria is.

Az Erasmus+ ugyanakkor nem kizárólag a szakmát tanuló diákok számára kínál lehetőségeket, hanem gimnáziumi tanulóink is bekapcsolódhatnak nemzetközi mobilitási programokba. A gimnáziumi programok középpontjában az idegen nyelvi kommunikáció, a kulturális ismeretek bővítése, a közös projektmunka és az európai értékek megismerése áll. A külföldi programok során a tanulók kapcsolatokat építhetnek más európai iskolák diákjaival, és megtapasztalhatják más országok oktatási rendszerét és mindennapi életét. Mobilitási programjaink között Hollandia, ezen belül Sneek és környéke is megjelent, ahol az iskolai és szakmai tapasztalatcsere mellett a holland kultúra és oktatás megismerésére is lehetőség nyílt. A programokhoz kulturális és szakmai kirándulások is

kapcsolódhatnak, így a tanulás valódi nemzetközi élménnyé válik. Az Erasmus+ különösen sokat segíthet az angol nyelvi kommunikáció gyakorlásában, hiszen a résztvevők valós élethelyzetekben használhatják nyelvtudásukat. A külföldi tartózkodás emellett fejleszti az önállóságot, a problémamegoldást, az együttműködést és az interkulturális kompetenciákat. A megszerzett tapasztalatok a későbbi továbbtanulásnál és a munkaerőpiacon is értéket jelenthetnek. A Gourmandban ezért az Erasmus+ nem egyszerűen egy külföldi utazás, hanem tanulási, szakmai és közösségi élmény, amely új perspektívákat nyithat diákjaink előtt.

Felvételi eljárás – pontszámítás

A felvételi összpontszám három részből áll:

Hozott pontok	Magyar irodalom, magyar nyelv, matematika, történelem, idegen nyelv – 7. év vége és 8. félév	50 pont
Központi írásbeli	Magyar nyelv és matematika	100 pont
Szóbeli felvételi	Kommunikáció, motiváció, rátermettség, szakmai-logikai beszélgetés, szövegértés, idegen nyelv	50 pont
Összesen		200 pont

Szóbeli felvételi

A szóbeli meghallgatás célja a jelentkező motivációjának, kommunikációs készségének, gondolkodásának, érdeklődésének és a választott képzéshez való hozzáállásának megismerése. A vendéglátóipari képzéseknél különösen fontos a szakmai pálya iránti nyitottság.

2027. március 1-19. között

A szóbeli elbeszélgetésre regisztrálni szükséges az iskolánk honlapján!

Gourmand Középiskola – Vendéglátás mesterfokon

Sajátos nevelési igény és tanulási nehézség

Sajátos nevelési igény vagy tanulási nehézség esetén a jelentkezés elbírálásánál figyelembe kell venni a szakértői véleményt, ugyanakkor a választott szakma Képzési és Kimeneti Követelményeiben meghatározott feltételeknek is teljesülniük kell. A szakmai képzésekben egyes, a szakmai vizsgához szükséges kompetenciák és tantárgyi követelmények alól teljes mentesség nem adható.

- A szakértői véleményt még a jelentkezés előtt ajánlott megküldeni az intézménynek
- Kérdés esetén javasolt előzetesen egyeztetni az iskolával
- Amennyiben a tanuló szakértői vélemény alapján felmentést kap egy tantárgy értékelése alól, a hozott pontszámok esetében helyettesítő osztályzatként a legjobb eredményű természettudományos tantárgy jegye vehető figyelembe.
- A szakértői véleményeket előzetes áttekintésre erre a címre várjuk: info@gourmand-iskola.hu

Tanulási nehézség esetén (szakértői vélemény alapján) a következő elbírálási elvek érvényesek:

- A matematika tantárgy értékelése alól adható felmentés, azonban a számítási készséget igénylő szakmai tantárgyak esetében csak tanulási könnyítés biztosítható. A szakmai vizsgán felmentés nem adható!
- Idegen nyelv tantárgyból szintén kizárólag tanulási könnyítés (például helyesírás értékelése alóli mentesség, többletidő) engedélyezhető. A szakmai vizsgán felmentés nem adható!
- Fontos, hogy a technikumban és szakképző iskolában az anyaggazdálkodás és az idegen nyelv tantárgy a technikusi/szakmai vizsga kötelező részei. A szakmai vizsgán felmentés nem adható!

A felvehetőség feltételei

A Technikum, a Szakképzőiskola és a Gimnázium 9. osztályának képzéseire - nappali tagozatra jelentkezők esetén minden esetben rendelkeznie kell a tanulónak az alábbi három eredménnyel:

- Általános iskolai tanulmányi eredmények – bizonyítvány
- A központi magyar nyelvi és matematika írásbeli vizsga eredménye
- Részvétel az iskola szóbeli felvételi meghallgatásán

Elérhetőségek

Intézmény	Gourmand Középiskola
OM azonosító	035555
Cím	1165 Budapest, Veres Péter út 102. 1165 Budapest, Veres Péter út 132-134.
Telefon	+36 1 403 3585; +36 1 403 5504
E-mail	info@gourmand-iskola.hu
Honlap	www.gourmandiskola.hu

GOURMAND – TALÁLD MEG A SAJÁT UTAD!

EREDMÉNYES FELVÉTELI IDŐSZAKOT KÍVÁNUNK!