

Határtalan szakmai tudás

TOVÁBBTANULÁSI TÁJÉKOZTATÓ

a 2022/2023. 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 hálával rendelkezik.

A **szépségipar** iránt érdeklődő középiskolás tanulóink szakmai fejlődését magasan képzett, több éves szakmai gyakorlattal, valamint saját üzemeltetésű szalonokkal 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, pincér-vendégtéri szakember, cukrász** tanulóink Budapest neves éttermeiben, szállodáiban, cukrászdáiban teljesíthetik kötelező gyakorlatukat. **Nyelvi előkészítő évfolyamos gimnáziumi képzés**ünket 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. 20 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 akaratval 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.

Kökény István
intézményvezető

Sebőkné Lohn Anita
általános
igazgatóhelyettes

Csukás-Balogh Judit
igazgatóhelyettes

Nagy László
szakmai
igazgatóhelyettes

Miért a VIK Középiskola a legjobb választás számodra?

- ✓ Magas szintű **NYELVI KÉPZÉS**t nyújtunk, amely során célunk a legalább B2-es szintű idegen nyelvi tudás elsajátítása.
- ✓ Az angol és a német mellett második idegen nyelvként **OLASZ, OROSZ, SPANYOL** nyelvet tanítunk gimnáziumi osztályainkban.
- ✓ **KÜLFÖLDI SZAKMAI GYAKORLAT**i lehetőséget biztosítunk az Erasmus+ Mobilitás program keretében.
- ✓ Diákjaink minőségi, **HAZAI SZAKMAI GYAKORLATI** helyeken sajátíthatják el a szakma fortélyait, ahol akár állandó álláshoz/karrierhez is juthatnak.
- ✓ A technikai és szakképző iskolai képzés első éveiben minden tanulónk megismerheti a **VENDÉGLÁTÁS ÉS TURIZMUS LEGFONTOSABB TERÜLETEI**t.
- ✓ 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 Lettországon szerezhetnek szakmai tapasztalatot a VIK diákjai.
- ✓ 16 főzőhelyes **TANKONYHÁNK**ban, valamint két kiválóan felszerelt **TANÉTERMÜNK**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 diákmunkát.
- ✓ Több mint 10 000 tételes **KÖNYVTÁRUNK**ban a legfrissebb szakirodalom is fellelhető.
- ✓ Tradicionális tanár-diák **RENDEZVÉNYEINK** az informális kapcsolatépítés, a kikapcsolódás remek alkalmai.
- ✓ **Képzéseink TANDÍJMENTES**ek.
- ✓ A szakmai képzésben részt vevő tanulónak havonta szakképzési **ÖSZTÖNDÍJ**at fizetünk.
- ✓ Diákjainknak jár a **CSALÁDI PÓTLÉK**, valamint a **DIÁKIGAZOLVÁNY** adta lehetőségeket minden tanulónk kihasználhatja.
- ✓ Diákjaink jelentős része tesz **SIKERES** érettségi és/vagy szakmai **VIZSGÁT**.

A 2022/2023-as 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.)	Tagozatkód
Gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal	-	-	I + 4 év	1,5	angol	német olasz spanyol orosz	0051
				0,5	német	angol olasz spanyol orosz	0052
Technikum	turizmus-vendéglátás	vendégtéri szak-technikus	5 év	I	angol	német olasz spanyol	0031
Technikum	turizmus-vendéglátás	szakács szak-technikus	5 év		angol	német olasz spanyol	0032
Technikum	turizmus-vendéglátás	turisztikai technikus	5 év	I	angol	német olasz spanyol	0033
Technikum	szépészet	fodrász	5 év	I	angol	-	0039
Szakképző iskola	turizmus-vendéglátás	szakács	3 év	I	angol	-	0041
		pincér-vendégtéri szakember	3év		angol	-	0042
		cukrász	3év		angol	-	0043

* A nyelvi csoportok indítása a jelentkezők létszámától függ.

GIMNÁZIUMI – érettségit adó – KÉPZÉS NYELVI ELŐKÉSZÍTŐ ÉVFOLYAMMAL

Gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal:

általános gimnázium

I+4 éves képzés

tagozatkód: angol **0051**

tagozatkód: német **0052**

Az első, azaz a **nyelvi előkészítő évben** a tanulók heti óraszámuk nagyobbik részében angol vagy német nyelvet (heti 12 óra), valamint a választott második idegen nyelvet (heti 6 óra), emellett tanulásmódszertant, informatikát és egyéb készségfejlesztő tárgyakat tanulnak. A második évtől tanulmányuk igazodik a négyéves képzéshez, de az első (angol vagy német) 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 vagy német nyelvet** oktatjuk (egy osztály angol és egy osztály angol/német). 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 továbbtanulhatnak felsőfokú oktatási intézményekben vagy szakmai végzettséget adó képzésekben vehetnek részt.

TECHNIKUMI KÉPZÉSEK

5 éves, érettségit és szakmát adó duális képzéseink

Technikumi képzéseink biztosítják az érettségi megszerzése mellett a gyakorlati ismeret és a szükséges szakmai elméleti tudás elsajátítását is.

A **vendéglátás, turizmus, szépségipar**, azon belül a **fodrászat** iránt érdeklődő fiatalok számára **5 éves technikumi** 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 során 8.370 Ft **ösztöndíjat**, míg a szakirányú oktatásban ösztöndíjat és/vagy munkaszerződés alapján **munkabért** kapnak havonta.

A tanulók a **12. év végén** három **érettségi** tárgyból (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem) előrehozott érettségit tesznek, majd a **13. év végén** leteszik a negyedik érettségi tárgy (idegen nyelv) vizsgáját, illetve ezzel egyidejűleg **technikusi vizsgát** is tesznek, és szerezhhetnek a választott szakiránynak megfelelő végzettséget.

Megszerezhető végzettségek:

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

VENDÉGLÁTÁS

turizmus-vendéglátás ágazat

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

5 éves

tagozatkód: **0031**

tagozatkód: **0032**

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.

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 **szakács szaktechnikus** a vendéglátóipar termelési és irányítási területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán az egység vezetéséért felelős szakember, aki magas szaktudással rendelkezik. Közép- és felsővezetői feladatokat lát el olyan munkakörökben is, mint például a főszakács helyettes, főszakács, generál főszakács, élelmezésvezető helyettes, élelmezésvezető. A szakács szaktechnikus a különböző rendezvények fő koordinátora a catering tekintetében. Szaktudásával segíti, irányítja a zökkenőmentes és a vendégek meglegedésére végzett munkát.

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

TURIZMUS

turizmus-vendéglátás ágazat

TURISZTIKAI TECHNIKUS – TURISZTIKAI SZERVEZŐ SZAKMAIRÁNY

5 éves

tagozatkód: 0033

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.

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 nyelvérzéssel bír.

SZÉPÉSZET

szépzészet ágazat

FODRÁSZ

5 éves

tagozatkód: 0039

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, színváltoztatását, az alkalmi frizurát, tanácsadást. A fodrász szolgáltatásait nőknek, férfiaknak és gyermekeknek egyaránt nyújtja.

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

SZAKKÉPZŐ ISKOLAI

– szakmai végzettséget adó – **KÉPZÉSEK**

3 éves szakképzéseink

A **vendéglátás** iránt érdeklődő fiatalok számára **3 éves szakképző iskolai** képzést (**szakács, pincér – vendégtéri szakember, cukrász**) kínálunk. Idegen nyelvként az **angol nyelvet** oktatjuk. Ezekre a képzésekre a munkaegészségügyileg 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. évfolyamon közismereti és **ágazati alapoktatás** történik, a szakmai gyakorlati ismereteket az intézmény **tanműhelyeiben** (tankonyha, tanéletterem) végzik a diákok. A 9. év végi **ágazati alapvizsga** után a szakirányú oktatásban, a duális képzés keretében tanulóink a szakmai gyakorlat egy részét külső gyakorlati helyen, európai színvonalú éttermekben, cukrászatokban, szállodákban, kávézókban töltik le. A 10. évfolyamtól kezdődően egyik héten iskolai, másik héten munkahelyi képzés folyik.

A tanulók az ágazati alapoktatás során 16.740 Ft **ösztöndíjat**, míg a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződés alapján **munkabért** (minimum az aktuálisan érvényes minimálbér összegének 60%-a, jelenleg bruttó 100.440 Ft) kapnak havonta.

A szakképesítés megszerzését követően tanulóinknak lehetőségük van **két év elvégzése után esti tagozaton érettségi vizsgát** tenni.

Szakképző iskola:

SZAKÁCS

3éves (1 év ágazati alapoktatás + 2 év szakirányú oktatás)

tagozatkód: **0041**

A szakács a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatokat lát el, a vendégek elvárásainak megfelelő ételválasztékot alakít ki és készít el, valamint az elkészített ételeket megfelelő minőségi színvonalon tálalja a vendégek számára.

A szakácsok a különböző ételféleségeket a hagyományos és a korszerű ételleírások alapján készítik, de egyéni ötletek nyomán kialakult receptekkel is színesítik a választékot.

Téged várunk szakács képzésünkre, ha kreatív vagy és érdekel az ételek színes világa, vagy szakmai tudást szeretnél szerezni és nem csak bizonyítványt, vagy a vendéglátás termelő területén szeretnél munkát vállalni.

Sikeres szakmai vizsga után **szakácsként** rögtön elhelyezkedhetsz belföldön vagy külföldön, vagy tovább tanulhatsz két éves **érettségire felkészítő** (szakképző iskolát végzettek középiskolája) esti tagozatos képzésünkön, ahol csak négy tantárgyból kell érettségi vizsgát tenned.

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, valamint a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat jellemezze őt.

Együttműködő partnereink, gyakorlati helyszínek: Accor-Pannonia Hotels, Alabárdos Étterem, Boom & Brass, Hotel Ezüstpart, Hotel Marinaport, Kempinski Hotel Corvinus Budapest, Larus Étterem, Rosenstein Étterem, Rózsavölgyi Kávézó, Sáfrány Vendéglő, Symbol Budapest, Trófea Grill Étterem, Hotel InterContinental Budapest, The Aquincum Hotel

Szakképző iskola:

PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

3éves (1 év ágazati alapoktatás + 2 év szakirányú oktatás)

tagozatkód: **0042**

A **pincér-vendégtéri szakember** vendéglátó egységekben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt ételeket és italokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon szervírozza az udvarias és szakszerű felszolgálat előírásai szerint, illetve szükség esetén barista, bartender, sommelier tevékenységet végez. Feladatainak megoldásában különösen fontos szerephez jut a vendégorientált kommunikáció, amelynek elsajátításához a VIK Középiskola az angol nyelv oktatásával is hozzásegíti pincér tanulóit.

Téged várunk pincér-vendégtéri szakember képzésünkre, ha meg szeretnéd tanulni a protokoll előírásai szerint a felszolgálat ismereteit, vagy a vendéglátás területén szeretnél munkát vállalni, vagy szakmai tudást szeretnél szerezni és nem csak bizonyítványt.

Sikeres szakmai vizsga után **pincér-vendégtéri szakemberként** rögtön elhelyezkedhetsz belföldön vagy külföldön, vagy tovább tanulhatsz két éves **érettségire felkészítő** (szakképző iskolát végzettek középiskolája) esti tagozatos képzésünkön, ahol csak négy tantárgyból kell érettségi vizsgát tenned.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó állóképességgel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőképességgel, együttműködő képességgel és kreativitással rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos, valamint a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat jellemezze őt.

Együttműködő partnereink, gyakorlati helyszínek: Accor-Pannonia Hotels, Alabárdos Étterem, Boom & Brass, Hotel Ezüstpart, Hotel Marinaport, Kempinski Hotel Corvinus Budapest, Larus Étterem, Rosenstein Étterem, Rózsavölgyi Kávézó, Sáfrány Vendéglő, Symbol Budapest, Trófea Grill Étterem, Hotel InterContinental Budapest, The Aquincum Hotel.

Szakképző iskola:

CUKRÁSZ

3éves (1 év ágazati alapoktatás + 2 év szakirányú oktatás)

tagozatkód: **0043**

A cukrász - ismerve a szakmai újdonságokat és technológiákat - képes a hagyományos magyar cukrászati termékek megalkotása mellett, a kor újításainak és a diabétesz kihívásainak is megfelelni. A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, az esztétikus megjelenítésre és a megrendelők igényeire.

Téged várunk cukrász képzésünkre, ha kreatív vagy, és ezt szeretnéd kibontakoztatni, vagy vonzódsz az igényes művészeti alkotásokhoz, esetleg te magad is művészlélek vagy, alkalmi díszmunkák elkészítésében részt vennél, vagy a vendéglátás termelő területén szeretnél munkát vállalni.

Sikeres szakmai vizsga után **cukrászként** rögtön elhelyezkedhetsz belföldön vagy külföldön, vagy tovább tanulhatsz két éves **érettségire felkészítő** (szakképző iskolát végzettek középiskolája) képzésünkön, ahol csak négy tantárgyból kell érettségi vizsgát tenned.

Kompetenciaelvárásaink, hogy a jelentkező jó kommunikációs készséggel, jó problémamegoldó képességgel, nagy terhelhetőséggel, jó állóképességgel, jó stressztűrő képességgel, jó szervezőkészséggel, együttműködő képességgel és kreativitással rendelkezzen, legyen igazi csapatjátékos, valamint a szakma és a kollégák iránt tanúsított alázat jellemezze őt.

Együttműködő partnereink, gyakorlati helyszínek: Hauer Cukrászda és Kávéház, Sommer Cukrászda, Accor-Pannonia Hotels, Alabárdos Étterem, Boom & Brass, Hotel Ezüstpart, Hotel Marinaport, Kempinski Hotel Corvinus Budapest, Larus Étterem, Rosenstein Étterem, Rózsavölgyi Kávészó, Sáfrány Vendéglő, Symbol Budapest, Trófea Grill Étterem, Hotel InterContinental Budapest, The Aquincum Hotel.

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: **2022. január 22.** (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: **2021. december 03.** 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.

A 2022/2023-as tanévben induló képzések (tagozatok) FELVÉTELI KÖVETELMÉNYEK - ÖSSZEFOGLALÁS

Tagozatkódok, a vizsgázó teljesítményének értékelése, elérhető pontszámok

Tagozat	Felvételi követelmények	Elérhető felvételi pontok Egyéb feltételek
0031 –technikum – vendégtéri szaktechnikus (angol) 0032–technikum – szakács szaktechnikus (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat + egészségügyi alkalmasság	50 + 100 + 50 = 200 illetve alkalmas/nem alkalmas
0033–technikum – turisztikai technikus – turisztikai szervező szakmairány (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat + egészségügyi alkalmasság	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 alkalmasság	50 + 100 + 50 = 200
0041 –szakképző iskola – szakács (angol) 0042–szakképző iskola – pincér- vendégtéri szakember (angol) 0043 –szakképző iskola – cukrász (angol)	általános iskolai eredmények + pályaalakmassági beszélgetés + pályaalakmassági vizsgálat + egészségügyi alkalmasság	100 illetve alkalmas/nem alkalmas
0051–gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal – angol	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés	50 + 100 + 50 = 200
0052–gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal – német	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;
- Akinek testvére iskolánk tanulója;
- Családi vagy szakmai kötődése van a középiskolához;
- Lakóhelye vagy tartózkodási helye a VII. kerületben van.

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 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.

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

A pontozáskor a következő szempontokat vesszük figyelembe: bemutatkozás/kommunikáció (10 pont), általános intelligencia (10 pont), számolási készség (10 pont), általános benyomás (10 pont), érvelés egy meghatározott témában (10 pont).

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 pályalkalmassági vizsgálat alapján állapítjuk meg.

Az SNI és BTM jelentkezőket nem mentesítjük az írásbeli felvételi vizsga alól! 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** szerezhhetnek az alábbiak szerint:

Az 5 éves technikum 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.

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

A pontozáskor a következő szempontokat vesszük figyelembe: bemutatkozás/kommunikáció (10 pont), általános intelligencia (10 pont), számolási készség (10 pont), általános benyomás (10 pont), a jelentkező választott szakterülettel kapcsolatos jártassága (10 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 technikai 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).

Szakképző iskolai tanulmányi területek

A VIK Középiskolában a szakképző iskolai osztályokba a felvételi rangsort:

- a jelentkezők általános iskolai osztályzatai alapján állapítjuk meg.

A felvételi eljárás során a jelentkezők

maximum 100 pontot szerezhhetnek az alábbiak szerint:

A 3 éves szakképző iskolai képzésekben

- hozott pontokból: 100 pont

A hozott pontok számítása az általános iskolai magyar nyelv, irodalom, idegen nyelv, történelem és matematika osztályzatok alapján történik, az 5-7. év végi és a 8. félévi jegyek figyelembe vételével.

A pályaalakmassági elbeszélgetésre a jelentkezők számától függően és a hozott pontok átlaga alapján csak meghatározott számú tanulót hívunk be.

A pályaalakmassági vizsgálat a gyakorlati ismeretek elsajátításához szükséges alapvető képességek, készségek, rátermettség vizsgálatára terjedhet ki, melyek szükségesek a választott szakma tanulásához és későbbi gyakorlásához. A pályaalakmasság vizsgálat 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 szakképző iskolai 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).

A felvételi eljárás időpontjai a 2022/2023-as tanévre

Iskolai szülői felvételi tájékoztatók időpontjai:

- 2021. november 04. (csütörtök) - 17:30 óra
- 2021. november 22. (hétfő) - 17:30 óra

Iskolai nyílt napok időpontjai:

- 2021. november 10. (szerda)
- 2021. november 24. (szerda)
- 2021. december 08. (szerda)

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

A szülői felvételi tájékoztató digitális változata elérhető az iskola weboldalán (www.vikiskola.hu).

A tanulók jelentkezése a központilag, egységes követelmények szerint szervezett írásbelikre:

2021. december 03.

Központi írásbeli vizsga

2022. január 22. (10 órától)

Pótló írásbeli vizsga

2022. január 27. (14 órától)

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

Tanuló értesítése az írásbeli eredményéről:

2022. február 07.

Az általános iskolák **2022. február 18-ig** megküldik a felvételi jelentkezési lapokat a középiskolákba.

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

2022. március 01-02. (kedd-szerda)

pótnap: **2022. március 08. (kedd)**

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,

A nyílt napokkal és a felvételi eljárással
kapcsolatos további információk a

www.vikiskola.hu

honlapon olvashatók.