

**Határtalan szakmai tudás**

# TOVÁBBTANULÁSI TÁJÉKOZTATÓ

**a 2021/2022. 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 Iskola 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** iránt érdeklődő középiskolás tanulóink szakmai fejlődését magasan képzett, több éves szakmai gyakorlattal, valamint saját üzemeltetésű szalonokkal rendelkező szakoktatóink biztosítják. A **vendéglátás és turisztika** 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 15 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 hozsz. 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.

Kökény István  
intézményvezető

Sebőkné Lohn Anita  
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 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 Lettországban 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.
- ✓ **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 2021/2022-es tanévben induló képzések (tagozatok)

### ÖSSZEFOGLALÁS

Képzési típus	Ágazat neve	Szakma megnevezése	Képzési idő	Tervezett osztály	1. nyelv (1.id.ny.)	2. nyelv (1.id.ny.)	Tagozatkód
Gimnázium nyelvi előkészítő évfolyammal	-	-	1 + 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	0031
Technikum	turizmus-vendéglátás	szakács szak-technikus	5 év		angol	német	0032
Technikum	turizmus-vendéglátás	turisztikai technikus	5 év	I	angol	német	0033
Technikum	szépészet	fodrász	5 év	I	angol	-	0039
Szakképző iskola	turizmus-vendéglátás	szakács	3 év	I	angol	-	0041
		pinceszakember	3 év		angol	-	0042
		cukrász	3 év		angol	-	0043

## 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 óraszámban tanulják.

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

Kialakítja a tanulóknak 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 tanulóknak kialakítsa a rendszerben történő gondolkodás képességét, valamint tegye képessé 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 döntésekre.

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 továbbtanulhatsz felsőfokú oktatási intézményekben vagy **szakmai képzéseink** valamelyikén, ahol két év alatt szakképesítés szerezhető.

## 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, turisztika, 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 nyelvet tanulnak a diákok. A képzésre a pályaalkalmasságilag (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, tanéletterem, 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 8000 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 meglégedésére végzett munkát.

**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.

## TURIZMUS

turizmus-vendéglátás ágazat 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 nyelvérzékkel bír.

## SZÉPÉSZET

szépészet 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 szolgáltat nőnek, férfinak és gyermeknek egyaránt.

**Kompetenciaelvárásaink**, hogy a jelentkező jó térlátással, formaérzéssel, kézügyességgel, 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, 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 tanulók az ágazati alapvizsga után a jogszabályban előírt időben és óraszámban **egybefüggő nyári szakmai gyakorlaton** vesznek részt. A 10. évfolyamtól kezdődően egyik héten iskolai, másik héten munkahelyi képzés folyik.

A tanulók az ágazati alapoktatás során 16.000 Ft **ösztöndíjat**, míg a szakirányú oktatásban munkaszerződés alapján **munkabért** kapnak havonta.

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

## Szakképző iskola:

### SZAKÁCS

**3 éves (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**

**3 éves (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 felszolgálás 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-vendégtári szakember képzésünkre, ha** meg szeretnéd tanulni a protokoll előírásai szerint a felszolgálás 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

**3 éves (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 Kávézó, 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: **2021. január 23.** (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: **2020. december 04.** 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 2021/2022-es 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 alkalmaság	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 alkalmaság	50 + 100 + 50 = 200 illetve alkalmas/nem alkalmas
0039–technikum – fodrász (angol)	általános iskolai eredmények + központi írásbeli vizsga eredménye + szóbeli elbeszélgetés + egészségügyi alkalmaság	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 alkalmaság	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 1+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 1+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 technikumi 5 éves középiskolai osztályokba a felvételi rangsort:

- a jelentkezők általános iskolai osztályzatai,
- a központi írásbeli felvételi pontszámai,
- és az iskolai szóbeli meghallgatáson szerzett pontszámok, illetve
- vendéglátó és turisztikai technikum esetén 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 technikumi 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 vizsgálatát az adott szakmában járatos gyakorló szakember bevonásával történik. A vizsgálat eredménye „alkalmas” vagy „nem alkalmas” minősítés lehet. Nem alkalmas minősítés esetén az elért összes pontszámától 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 pontszámától függetlenül a tanuló felvételére nem kerülhet sor (elutasításra kerül).

## A felvételi eljárás időpontjai a 2021/2022-es tanévre

Iskolai szülői felvételi tájékoztatók időpontjai:

- 2020. november 03. (kedd) – 17:30 óra
- 2020. november 05. (csütörtök) - 17:30 óra
- 2020. november 16. (hétfő) - 17:30 óra
- 2020. november 18. (szerda) - 17:30 óra

A szülői felvételi tájékoztatókkal kapcsolatos bővebb információ és jelentkezés az iskola honlapján keresztül történik.

A szülői felvételi tájékoztató digitális változata elérhető az iskola weboldalán ([www.vikiskola.hu](http://www.vikiskola.hu)).

Iskolánk a járványügyi helyzetre való tekintettel **nyílt napokat nem szervez.**

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

**2020. december 04.**

Központi írásbeli vizsga

**2021. január 23. (10 órától)**

Pótló írásbeli vizsga

**2021. január 28. (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!) Vizsgaismétlésre nincs mód.**

Tanuló értesítése az írásbeli eredményéről:

**2021. február 08.**

Az általános iskolák **2021. február 19-ig** megküldik a felvételi jelentkezési lapokat a középiskolákba.

**Szóbeli elbeszélgetések**, illetve a **pályaalalmassági vizsgálatok** időpontja: **2021. február 23-tól március 12-ig** külön beosztás szerint, amelyet az iskola honlapján ([www.vikiskola.hu](http://www.vikiskola.hu)) hozunk nyilvánosságra.

Tervezett időpont: **2021. március 02-03.**

**A szóbeli meghallgatásra hozni kell**

- e-napló kivonatát és/vagy ellenőrző könyvet,
- két aktuálisan vezetett füzetet,
- 2 db felbélyegzett borítékot.

A nyílt napokkal és a felvételi eljárással  
kapcsolatos további információk a

**[www.vikiskola.hu](http://www.vikiskola.hu)**

honlapon.