BARANYA VÁRMEGYEI SZC GARAI MIKLÓS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA	
Cím: 7800 Siklós, Iskola u 10/a	Igazgató: Mikola Lajos József
OM azonosító: 203049/005	Pályaválasztási felelős: Gali Krisztina
Telefon: +36 70 399 2837	szakmai oktatásért felelős igazgatóhelyettes
Honlap: szakkepzosiklos.hu	E-mail: garai.siklos@gmail.com

MIÉRT A GARAI?

Nálunk a Garaiban a képzések segítik a tanulókat leendő szakmai szerepük kiválasztásában, megfogalmazásában, a saját egyéni életpályájuk reális megtervezésében. Kialakul bennük a szakma iránti szeretet, valamint a munkakörhöz szükséges magatartás és felelősségérzet.

Olyan általános iskola nyolcadik osztályt végzett fiatalokat várunk:

- akik az iskola szellemiségével egyet tudnak érteni, azt elfogadják és művelik is,
- akik magas színvonalon szeretnék megismerni a választott szakmájuk rejtelmeit,
- akik motiváltak, nyitottak az újra,
- akik keresik a lehetőségeket és nem csak keresik, de hajlandók tenni is érte.

Általános minden képzésre érvényes tudnivalók:

A képzési idő 3 év.

A 9. év végén ágazati alapvizsgát kell tenni, ezt követően indul a szakirányú oktatás.

A képzéseknél egy idegen nyelv a kötelező, ez a Garaiban az angol vagy a német nyelv lehet.

A szakmákhoz szükséges az egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

Minden szakképző iskolai képzésben résztvevő ösztöndíjat kap

A tanulmányi területekre a többi tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű (SNI) és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel (BTMN) küzdő tanulók is jelentkezhetnek.

FELVÉTELI TUDNIVALÓK:

A felvételi sorrendet tíz tantárgy 7. osztályos év végi és a 8. osztály félévi osztályzatainak összege alapján határozzuk meg.

A 2027/2028. TANÉVBEN TERVEZETT SZAKMÁK, KÉPZÉSEK:

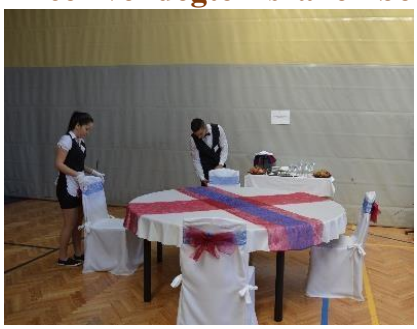
Ágazat szakma megnevezése, azonosító száma	Képzési idő (év)	Kompetenciaelvárás	Egészségügyi alkalmasság	Pálya alkalmasság
Kereskedelem ágazat **Kereskedelmi értékesítő** 4 0416 13 02	**3**	Önállóság, felelősségtudat, kommunikációs készség, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség. Jó kapcsolatteremtő képesség, empátia, digitáliseszközök készségszintű használata. Szeret az emberekkel foglalkozni, szereti a változatos kihívásokat. Ösztönzi a kereskedelem dinamizmusa. Fontos számára a hosszú távú karrierlehetőség.	x	-
Turizmus-vendéglátás ágazat **Panziós-fogadós** 4 1013 23 03	**3**	Széleskörű tájékozottság, jó kommunikációs készség. Problémamegoldó képesség, vendégszeretet, szervezőképesség.	x	x
Turizmus-vendéglátás ágazat **Pincér-vendégtéri szakember** 4 1013 23 04	**3**	Kiváló kommunikációs készség, jó problémamegoldó képesség, állóképesség, nagy terhelhetőség. Jó stressztűrő képesség, empátia, szervezőkészség, együttműködő képesség.	x	x
Turizmus-vendéglátás ágazat **Szakács** 4 1013 23 05	**3**	Remek ízérzék, nagy terhelhetőség, jó stressztűrő képesség, kiváló kommunikációs készség. A szakma és a munkatársak iránt tanúsított alázat. Problémamegoldó képesség, kreativitás, együttműködő képesség.	x	x
Gépészet ágazat **Hegesztő** 4 0715 10 08	**3**	Jó kézügyesség, önállóság, felelősségtudat, csapatban való együttműködés, precizitás, problémamegoldó képesség.	x	x

Kereskedelmi értékesítő:



A kereskedelmi értékesítő a korszerű eladástechnikák alkalmazásával kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Értékesítési stratégiája a vevői igényeken alapul, tevékenysége kiterjed továbbá az áru beszerzésére, átvételére, készlet kezelésére, állagmegóvására és a környezetvédelemre.

Pincér-vendégtéri szakember:



A pincér-vendégtéri szakember a vendéglátó egységekben fogadja az érkező vendégeket, igény szerint ételt és italt ajánl, majd felszolgálja a kiválasztott ételeket. Folyamatosan figyel vendégeire, kínál, utántölt, rendben tartja az asztalt. Számlát készít és lebonyolítja a fizettetést.

Szakács:



A szakács az egyik legrégebbi szakma. A napi szükséglet kielégítésének kiszolgálása mellett kulináris élményt is nyújt a vendégek számára. Szinte minden társadalmi, családi, vallási eseményben szerepe van az étkezésnek, így a főzésnek is, ami a szakács fő tevékenységi köre. A szakács élelmiszerekből ételeket, fogásokat „varázsol” remek ízérzékével és kreativitásával meg persze fűszerekkel, ízesítőkkel. A vendéglátóipar termelési területén, kihelyezett vagy fix éttermi konyhán dolgozó szakember, aki több területen lát el feladatokat, mint például közétkeztetésben, hidegkonyhán, protokoll- vagy a la carte szakácsként.

Hegesztő:



Gépészet ágazat képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A hegesztő különálló szerkezeti elemként készült gépalkatrészeket, szerkezeti elemeket egymáshoz rögzít, különféle hegesztési technikák, eljárások alkalmazásával. A hegesztés során a munkadarabokat hővel, nyomással vagy mindkettővel egyesíti oly módon, hogy a munkadarabok között nem oldható kapcsolat jön létre. Pontos, önálló, szabálykövető magatartással tanulmányozza és értelmezi a munka tárgyára, céljára és a technológiára vonatkozó dokumentumokat. Ismeri és biztonsággal használja a kézi és kisgépes fémalakító műveletekhez használatos gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, védőfelszereléseket.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekel a kisebb-nagyobb acélszerkezetek, csőhálózatok, gépelemek, tartályok hegesztése, aki szeret alkotni, szerszámokat használni.

Panziós-fogadós



A panziós-fogadós feladatai rendkívül szerteágazóak, hiszen a szakma óriási fejlődésen ment és megy keresztül napjainkban is. A szakma szépsége, hogy a turizmus szereplőinek igényeit szolgálja ki. A panziós-fogadós óriási felelősséggel van felruházva, hiszen rendkívül sok feladatot kell egy személyben ellátnia.

Ajánlott minden fiatal számára, aki a vendéglátásban találja meg azokat a kihívásokat, amelyek érdeklik. Szereti a vendégeket, a turisztikai-vendéglátó tevékenységet hosszú távra tervezi.

NYÍLT NAPOK:

2026. október 15.

Garai Gasztronómiai verseny:
2026. november 18.