

TISZTELT ÉRDEKLŐDŐ!

A **Sárvári Turisztikai Technikum** a Tinódi Sebestyén Gimnázium és Idegenforgalmi, Vendéglátói Szakképző Iskola jogutódjaként jött létre a gimnáziumi és a szakképzési feladatellátás szétválasztásával. Az intézmény **fenntartója a Kulturális és Innovációs Minisztérium**, a Vas Vármegyei Szakképzési Centrum iskolája vagyunk.

Iskolánk **1998 óta** segíti Sárvár város és a régió idegenforgalmi fejlődését a **turizmus** és a **vendéglátás** területén érettségizett, idegen nyelveket beszélő szakemberek képzésével. A végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátítják el.

Iskolánkban **jól felszerelt tanterem, korszerű tankönyv és tanterem**, városunkban sok színvonalas külső gyakorlóhely áll rendelkezésre.

A **legfontosabb partnereink** a duális képzéshez:

- Park Inn by Radisson Sárvár Resort & Spa
- Thermal Sárvár Ensana Health Spa Hotel
- Melea The Health Concept, Sárvár
- Spirit Hotel Thermal Spa, Sárvár
- Sárvári Gyógyfürdő Kft.
- Sárvári TDM
- Vasi Ágazati Képzőközpont Nonprofit Kft.

Büszkék vagyunk arra, hogy az innovatív gondolkodást támogató, **kulturált környezetben, jó hangulatú közösségekben** dolgozunk, **szabadidős programok és sportolási lehetőségek** színesítik az oktatást.

Oktatunk **sajátos nevelési igényű tanulókat** szakértői és rehabilitációs bizottság vagy nevelési tanácsadó szakvéleményének figyelembevételével.

Egészségügyi alkalmassági, pályaalkalmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Szívesen látunk ♥

2026/2027

BEISKOLÁZÁSI TÁJÉKOZTATÓ

OM azonosító: **203062/023**

Feladatellátási hely kódja: **023**

Tanulmányi területet jelölő kódok:

2311 Technikumi képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat

Turizmus irányultság

Az osztály fele a 11. évfolyamtól okleveles technikusképzésben vehet részt.

2312 Technikumi képzés

Turizmus-vendéglátás ágazat

Vendéglátás irányultság

10. évfolyam után választható szakmák:

Cukrász szaktechnikus

Szakács szaktechnikus

Vendégtéri szaktechnikus

Turisztikai technikus

A felvételi eljárással kapcsolatban tájékoztatást ad:

Hevér Mihályné igazgató

20/259-3891

e-mail: hever.mihalyne@sarvaritinodi.hu

web: <https://sarvaritechnikum.hu/>

9600 Sárvár, Móricz Zs. u. 2.

A felvételi jegyzék nyilvánosságra hozása: **2026. 03. 20.**

A felvételtől szóló értesítés megküldése: **2026. 05. 08.**

A felvételi rangsor a hozott pontok alapján készül.

A felvételi eljáráshoz a hozott pontok számítása a 7. évfolyam végén, illetve a 8. évfolyam félévekor elért érdemjegyek alapján történik.



Vas Vármegyei Szakképzési Centrum

**SÁRVÁRI TURISZTIKAI
TECHNIKUM**



AZ 5 ÉVES TECHNIKUSI SZAKMAI OKTATÁS JELLEMZŐI:

A tanuló 2 évig ismerkedik a turizmus-vendéglátás **ágazati alapokkal**, illetve **közismereti tárgyakat** tanul.

A tényleges **szakma-, vagy szakmairány választás a 10. évfolyamot követően**, a sikeres ágazati alapvizsga után történik.

Matematikából, magyarból, történelemből ugyanaz a tananyagtartalom és az óraszám, mint a gimnáziumban, ebből a három tantárgyból **előrehozott érettségi vizsga** lehetsége a 12. évfolyamon.

Angol vagy német nyelvből emelt szintű oktatás után a 13. évfolyamon tesz érettségi vizsgát a tanuló. A heti legalább 5 óra idegen nyelvi képzés során felkészítünk a B2 (középfokú) komplex nyelvvizsgára is.

A technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít, így segíti a **továbbtanulást a felsőoktatásban** azonos ágazaton belül. Okleveles technikusképzés esetén a felvételi pontszám kiszámítható a szakmai vizsgán kapott százalékos eredmény ötszörözésével, akár 30 kreditpont elismertetésére is lehetőség van.

Az 5 éves képzés után a tanuló egyszerre kap **érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet**.

A tanuló **ösztöndíjat** (tanulmányi eredménytől függően 8 000 Ft – 59 000 Ft), vagy a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján **munkabért** (100 000 Ft) kap.

Az új szakképzési rendszer **gyakorlatközpontú, rugalmasabb**, a gazdaság igényeit hatékonyabban figyelembe veszi.

Iskolánk a digitális lehetőségek széles körű használatára épít, igény esetén a **Digitális kultúra** tantárgyból is felkészítünk az érettségi vizsgára.

Turisztikai technikus



Idegenforgalmi szakember, aki turisztikai vállalkozásokban végez szervezési, idegenvezetési, értékesítési, ügyintézői munkát, tájékoztatja a vendégeket.

Ajánljuk, ha jól kommunikálsz szóban és írásban, érdeklődő, nyitott, vállalkozó szellemű vagy, jó szervező-, kezdeményező- és együttműködőképességgel, nyelvrézzel rendelkezel.

Cukrász szaktechnikus



A cukrászatokban beszerzési, termelési, értékesítési tevékenységet végez, megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a munkát.

Ajánljuk, ha szeretsz alkotni, fejleszteni szeretnéd képességeidet, esztétikai érzéked, kreativitásodat, érdekel a szervezés, a logisztika, illetve jó problémamegoldó, együttműködő képességgel rendelkezel.

Vendégtéri szaktechnikus



A vendéglátó egységekben beszerzési, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít, ellenőrzi, foglalkozik a marketing stratégiával, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat.

Ajánljuk, ha jó problémamegoldó, kommunikációs készséggel, jó szervező-, és együttműködőképességgel rendelkezel, illetve nagy terhelhetőség, kreativitás jellemez.

Szakács szaktechnikus



A szakács az egyik legrégebbi foglalkozás, a napi szükséglet kielégítése mellett munkájával kulináris élményt is nyújt. A szakács szaktechnikus segíti, irányítja a zökkenőmentes, a vendégek megelégedésére végzett munkát.

Ajánljuk, ha szeretsz alkotni, munkáddal örömet szerezni másoknak, érdekel a szervezés, a logisztika, illetve remek ízérzéssel, nagy terhelhetőséggel, jó problémamegoldó, együttműködő képességgel rendelkezel.