

BGSZC Giorgio Perlasca Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

ÁLTALÁNOS ADATOK

BUDAPESTI GAZDASÁGI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM





- Fenntartó – Budapesti Gazdasági Szakképzési Centrum
- OM szám: 203061/026
- Cím: Budapest, 1106 Maglódi út 8.
- Weboldal: www.perlasca.hu
- E-mail: titkarsag@perlasca.hu
- Ágazat: Turizmus - vendéglátás

KÉPZÉSEINK – 2027/2028



- Technikumi képzés – 5 éves képzés
  - érettségit és technikumi szakmai végzettséget ad
- Szakképzés
  - szakmai végzettséget ad
  - két éves esti képzéssel érettségit lehet szerezni

TAGOZATAINK



KÓD	MEGNEVEZÉS
0501 - Technikum	**Szakács szaktechnikus**
0502 - Technikum	**Cukrász szaktechnikus**
0503 - Technikum	**Vendégtéri szaktechnikus**
0504 - Technikum	**Turisztikai technikus – szálloda szervező**
0301 - Szakképző	**Szakács**
0302 - Szakképző	**Cukrász**
0303 - Szakképző	**Pincér – vendégtéri szakember**

Új szakmairány – szálloda szervező



- Magas szinten kommunikál magyar és idegen nyelven.
- Átlátja a turisztikai vállalkozásban előforduló munkafolyamatokat.
- Részt vesz a szálláshelyek napi üzemeltetésében és szervezésében.
- Ellátja a kapcsolódó irodai és ügyviteli folyamatokat. Intézi a vendégek fogadását, tájékoztatását és a szobafoglalásokat.
- A szállodákban koordinálja a programokat, eseményeket.
- Alkalmazni tudja a digitális technikát.

FELVÉTELI KÖVETELMÉNY



- Pontszámítás:
  - központi írásbeli - 100 pont
  - osztályzatok összegéből számított pontszám – 80 pont
    - 5 – 6 - 7. év végi eredmény és 8. félévi osztályzatok
    - magyar nyelv és irodalom
    - matematika
    - történelem
    - első idegen nyelv

FELVÉTELI KÖVETELMÉNY



- Mentesség esetén az alábbi tantárgyakat vesszük figyelembe:
  - elsőként a földrajz
  - másodikként a biológia

  } kerül beszámításra
- Pályaalkalmassági vizsgálat
- Egészségügyi alkalmassági vizsgálat
  - a felvételt nyert tanulókat érinti

PÁLYAALKALMASSÁGI VIZSGÁLAT



- Az iskolában szervezzük
  - két részből áll:
    - gyakorlati rész: szakmákhoz kapcsolódó alapanyagok felismerése
    - gyakran használt alapanyagok
  - rövid feladatlap kitöltése
  - beszélgetés

NYÍLT NAPJAINK



- **2026. október 21. 17.00 óra**
- **2026. november 17-19. 9.00 óra**
- Igazolást adunk
- Lehet kipróbálni
- Lehet kóstolni
- Erasmus szakmai lehetőség





FONTOS TUDNI

- Ágazati vizsga – valódi szakmai orientáció kezdete
  - technikumban 10. évfolyam végén
  - szakképzésben 9. évfolyam végén
- Ösztöndíj
  - függ a tanulmányi eredménytől
  - függ a hiányzástól
- Szakképzési munkaszerződés –duális képzőhelyekkel

Első Michelin – csillagos képzőhely



Costes Downtown



DUÁLIS KÉPZŐHELYEK

- Gundel Étterem Kávéház
- New York Kávéház
- Central Grand Café & Bar 1887
- InterContinental Budapest, an IHG Hotel
- Hilton Budapest
- Főőrség Étterem és Kávéház
- Séf Asztala
- Fakanál Étterem
- Groupama Aréna Catering
- Corinthia Royal Hotel Budapest
- Spoon the Boat
- Városliget Café & Restaurant Tóterasz
- Cziniel Cukrászda

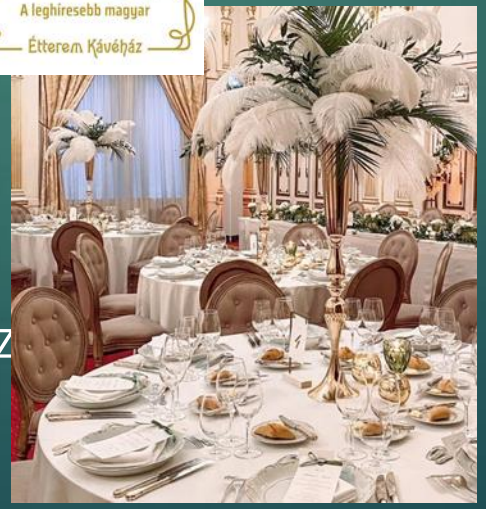
























képzőhelyeink kívülről nézve

















KIKET KERESÜNK?





- Akit érdekel a sütés – főzés
- Aki szeret finom, kreatív termékeket, díszmunkákat készíteni
- Aki szeret beszélni – jó kommunikációs készséggel rendelkezik
- Aki szeretne saját éttermet, kávézót vezetni, szakmai munkát irányítani,
- Aki üzletvezető szeretne lenni,
- Aki rendezvényszervezéssel szeret foglalkozni,
- Aki szereti a nyelveket,
- Aki szeret utazni.

LEHETŐSÉGEK





- Versenyeken való részvétel
  - színvonalas oktatói csapat
- Erasmus pályázat – részvételi lehetőség
  - Ausztria, Olaszország, Portugália
- Sportolási lehetőség
  - több pálya
- Diákönkormányzat
  - programok





MIT VISZ MAGÁVAL A TANULÓ



- Keresett szakmai végzettséget
- Az egész világon használható tudást
- Nyelvtudást
- Jó kapcsolatokat cégekkel – munkahelyet
- Szakmai gyakorlatot
- Továbbtanulási lehetőséget
- Emelt szint plusz pontszámot szakirányú felsőoktatásba
- Emlékezetes diákéveket

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!