

A KECSKEMÉTI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM PÁLYAORIENTÁCIÓS KIADVÁNYA

#tanuljszakmát

2025/2026



KECSKEMÉTI
SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

MEGÚJULT SZAKKÉPZÉS • BEMUTATKOZNAK AZ INTÉZMÉNYEK • PROGRAMOK, EGYÜTTMŰKÖDÉSEK



Duális partnerek

Református Konviktus, Kurucz Tibor



Szakácstanulóként én is a konviktusban végeztem a gyakorlati képzésemet. Az iskolám oda közvetített ki, Hraska Zoltán ételmezési vezető ajánlotta fel a munkát, és Szabó Dániel, valamint Tóth Tamás szakácsok tanítottak.

Az iskola elvégzését követően pedig állást is kaptam ott. Nagyon szerettem a hely légkörét, sokat tanultam a képzőimtől. Csak javasolni tudom az iskolámat és a gyakorlati munkahelyemet azoknak, akik a szakma fogásait el akarják sajátítani.

Református Konviktus, Oláh Attila



Azért szeretem a konviktust, mert gyakorlati tapasztalataimat egy valódi, működő konyhán szerezem meg. Itt tanulom meg a szakácssegéd részszakma alapfogásait, a zöltségek és nyersanyagok

előkészítését, és közben valódi szakmai helyzetekben dolgozhatok. A munkát szakácsok irányításával végzem. Mindennap gyakorolhatom az alapvető konyhai műveleteket, és sokat tanulok arról is, hogyan is kell jól együttműködni a csapatban.