

**Városi és centrumos rendezvények. Valós rendezvényeken való részvétel a vendéglátóipari szakmák kipróbálására**

A jó gyakorlat létrehozója, működtetője\*

**Helyszín**Ország\*Magyarorszá  
gVáros\*Nyíregy  
háza

Külső helyszín\*igen

Iskola\*nem

DKA\*nem

Duális/együttműködő  
partner\* igen**Cél**

- A tanulók **valós munkakörnyezetben** tapasztalják meg a vendéglátóipari szakmák gyakorlati oldalát.
- Fejlesszék szakmai kompetenciáikat, önállóságukat és problémamegoldó képességüket.
- Lehetőséget kapjanak a vendégekkel való **közvetlen kommunikációra**, amely erősíti szakmai magabiztosságukat és ügyfélközpontú szemléletüket.
- A pálya iránti elköteleződés és motiváció növelése.

**Időtartam**

3-4 óra

**A jó gyakorlat részletes leírása**

Iskolánk vendéglátóipari tanulói rendszeresen bekapcsolódnak különböző **valós rendezvények lebonyolításába**. Ezekben az alkalmakon a diákok valós környezetben próbálhatják ki magukat, és megtapasztalhatják a szakmájukhoz kapcsolódó munkafolyamatokat – legyen szó felszolgálásról, cukrászati vagy szakács feladatokról, catering szolgáltatásról vagy szervezési munkáról.

KÉP

QR kód  
(a mellékletek eléréséhez)**Ágazatok**valamennyi KIM  
ágazatot lefedágazatok\* \_ turizmus-  
vendéglátás\_\_\_\_\_**Együttműködő  
partnerek****Célcsoportok**

óvodások\*

alsó tagozatos  
általános iskolások\*felső tagozatos  
általános iskolások\*középiskolások\*felsőoktatásban  
tanulók\*

felnőttek\*



szülők



tanárok/oktatók

**Eredmények,**

## indikátorok

Egyediség,  
kiemelt értéke

A gyakorlat egyedisége abban rejlik, hogy a tanulók nemcsak tanműhelyi környezetben, hanem **éles helyzetekben, valódi vendégekkel** dolgoznak együtt. Ez olyan hiteles tapasztalatot ad számukra, amely az iskolai keretek között nem valósítható meg.

Kiemelt értéke, hogy a tanulók:

- szakmai önbizalmat szereznek,
- közvetlen kapcsolatba kerülnek a vendéglátó szakma valós elvárásaival,
- javulnak a kommunikációs és csapatmunkához kapcsolódó készségeik,
- pályorientációjuk erősödik, hiszen megtapasztalják, milyen érzés a szakmában dolgozni.

Ezáltal a tanulók **felkészültebben és motiváltabban** lépnek ki a munkaerőpiacra, vagy folytatják tanulmányaikat a vendéglátás különböző területein.

## Fejlesztés erőforrásai

## Módszertan

- A tanulók **valós rendezvényeken** (iskolai, önkormányzati, vállalati, kulturális eseményeken) vesznek részt.
- A diákok a tanáraik és szakoktatóik irányításával előre felkészülnek: megbeszélik a feladatokat, szerepeket, elvárásokat.
- A rendezvény ideje alatt aktív feladatellátás történik: vendégfogadás, ételkészítés, felszolgálás, dekoráció, logisztika.
- Az esemény után **reflexió és értékelés** történik: a tanulók beszámolnak tapasztalataikról, a szakoktatók visszajelzést adnak, kiemelve az erősségeket és a fejlődési lehetőségeket.

## Digitalizáltság

Az adaptálás feltételei  
(anyagi/humán  
erőforrás)

- **Humán erőforrás:**
  - Szakoktatók, tanárok, akik előkészítik és kísérik a diákokat.
  - Rendezvényszervező partnerek, akik biztosítják a diákok számára a részvételi lehetőséget.
- **Anyagi erőforrás:**
  - Szükséges alapanyagok és eszközök biztosítása (szakkonyhai felszerelés, felszolgáló eszközök, ruházat).
  - Utazási költségek (ha a rendezvény külső helyszínen zajlik).

## Információk

<https://nyszc.sipkay.hu>