

Heves County Vocational Training Centre Szent Lőrinc Technical and Vocational Training School of Catering and Tourism

Szent Lőrinc Technical and Vocational Training School has always been educating students in catering and commerce. In 2005 we expanded the range of our career choices with the Beautician sector. We also have preparatory language classes in which we provide excellent basis to students who want to work in the tourism industry. The school became a member institute of Heves County Vocational Training Centre in 2016.

Our financial and human resources make a perfect background to both theoretical and practical trainings. We have a training kitchen and a restaurant, a saloon for beauticians and another one for hairdressers where students have the chance to gain work experience. Most of our trainers are masters of their professions, and all of them have the necessary human values that really matter for the young generation.

We train our pupils to be professional, efficient, ambitious, hard-working, open-minded and inventive whilst providing them with a secure and inspiring atmosphere. The result of our effort can be clearly seen in the fact that our students are welcomed all over the country and beyond borders.

Within vocational trainings, we offer the opportunity to get a professional certificate of a *Cook*, a *Waiter* and a *Host* in three years. Technicians can get both the school leaving certificate and the vocational qualification of the following professions in the same five-year-period: *Catering Technician*, *Pastry Technician*, *Tourism Technician*, *Beautician Technician* and *Hairdresser*. If one already has the matura examination, the same training can be accomplished in the frame of a two-year post-secondary education.

We put a great emphasis on the development of foreign language skills and we are eager to transfer a high-standard knowledge. Five of our students have received a nationally recognized language certificate on intermediate level (Levente Mezei, Péter Patrik Panics, Melinda Tóth 9.B, Zsombor Pál 11.B. and Réka Makovics 5/13.B), another two have received a type B intermediate level certificate (Dóra Tóth 11.B and Virág Szabó 5/13.B) and one more (Anna Juhász 5/13.B) got a type A intermediate level certificate (teachers: Judit Balázsnyé Szucsik, Katalin Judit Kovács-Bóta, Alexandra Judit Rácz).

We enjoy all the benefits of Erasmus+ program and have been taking advantage of teachers' trainings or traineeships of students. We have been on friendly terms with our twin school in France for almost ten years. Our colleagues regularly attend methodological or professional trainings and eager to share new experiences during their work which makes our work more efficient. the experiences gained there are implemented in their teaching practice, resulting in a more efficient overall teaching process.

During the autumn of 2021 eight of our beauticians and four hairdressers travelled to Sevilla, Spain on a three-week professional training. This spring catering technicians spent a month in Frenstat, The Czech Republic. With the help of the program, we can offer working experience as well as pleasure to the most dedicated students.

We feel pleased to have a number of gifted students who have contributed to our reputation to a great extent throughout the school year. You will learn about the most important achievements from the summary below.

During October and November 2021 both the **boys' and girls'** team took 10th place on the regional tournament of **football** in the V-VI age-group (boys: Péter Bakó, Kevin Besenyei, Richárd Nagy 12.A and Marcell Oravecz, Zsombor Pál, Marcell Vendel 11.B; girls: Boglárka Baranyi, Vanessza Burai, Vanessza Farkas, Anasztázia Váradi 9.A, coaches: Larisza Ország, Anna Balogh).

In December Levente Nyitrai (3/11.F) finished in 4th place on the regional **table tennis tournament** of Student Olympics in the V-VI age-group (coach: Larisza Ország).

In March we took part in the **1848 Historical Memorial Run** with the participation of two classes (9.A, 11.A).

In March the town of Eger announced a contest called '**MAG project**'. M.A.G. is an acronym, abbreviation of the slogan: "Dare, Want, Think". Teams got tasks in connection with sustainability and environmental awareness, and were rewarded with recycled gifts at the end. Klarissza Valyó (9.A), Dominik Szutor (9.B), Dóra Tóth and Péter Nagy (both 11.B) represented our school.

The HCVTC Bornemissza Gergely Technical and Vocational Training School has been organizing a **foreign language contest** for years to test the received pronunciation, including the pronunciation, stress and rhythm of the foreign language, at vocational training school students in English and German. This school year it was held on 26th November 2021 with the participation of almost 40 students. We were extremely pleased to have both of our English-speaking contestants among the winners. Gábor Milán Nagy took 1st place in the ninth grade (teacher: Beáta Nagy) and Martin Vass was the 1st of the eleventh grade (teacher: Andrea Schillingerné Gázsó).

The regional turn of **Implom József Spelling Contest for Secondary School Students** took place in Eger in December 2021. Two of our students participated. Dóra Tóth (11.B) finished in 4th place among technical school contestants (teacher: Éva Ildikó Lapsánszki) and Gábor Milán Nagy (1/9.D) took the 2nd place of the vocational training school category (teacher: Róbertné Hadházi).

"Szép Magyar Beszéd" or "**Proper Hungarian Speech**" is one of the oldest competitions named after Ferenc Kazinczy. It aims to keep our mother tongue alive and teaches how to use it correctly. The regional turn was on 4th March in Eger. One of our students, Virág Tóth (10.B) finished in 2nd place, and she got into the final which is traditionally held in Győr. Virág did her best and represented our school with a high-standard performance.

The HCVTC Damjanich János Technical and Vocational Training School announced a regional poetry and prose recitation contest entitled "**Come, freedom!**". It was held on 6th April with the participation of 60 competitors. Three students – Zsuzsanna Elekes (10.A), Szandra Karolina Nemes (9.A) and Dominik Szutor (9.B) – represented our school with an outstanding performance (teachers: Éva Ildikó Lapsánszki, Anett Gőghné Ragó).

The **National Skills Competition** is always an important event in school-leavers' life. It started in January and consisted of three turns. Fifteen of our students took the first turn of the semi-finals so successfully that they were exempt from the written part of the year-end examination.

Cooks: Vivien Dányi, Anna Molnár (3/11.D, trainer: Norbert Prokaj)

Catering technicians: Anett Szűcs, Attila Olivér Dobos, Dávid Bogdán, Gréta Árvai, (2/14.V, trainer: Dénes Jakus)

Beauticians: Laura Jablonkai, Laura Németh, Zsanett Lili Sinkó (2/14.SZ, trainer: Szilvia Bakóné Szilárdi)

Hairdressers: Gréta Roberta Kovács, Kitti Ládi, Dzsenifer Hajdú (all 2/14.SZ), Friderika Nikoletta Molnár, Bernadett Botos, Petra Molnár (all 5/13.SZ, trainer: Sinkó Tamásné).

Icsi is a well-known traditional Hungarian cosmetic manufacture with a long history. In March it announced a two-round contest specifically for beauticians. Apart from testing them on their knowledge of materials and profession, trainees were asked to prove their experience by planning and applying a treatment. Three of our students got into the final where Kira Gréta Kaló was placed 8th, Zsanett Lili Sinkó took 7th place and Roxána Prokaj finished in 6th place (all 2/14.SZ, trainer: Szilvia Bakóné Szilárdi).

As for the branch of Tourism and Catering our students also proved their worth and did well on numerous gastronomic competitions.

At the beginning of the school year the **Association of Stylish Rural Restaurant Culture** invited our school to take part in a **national gastronomic contest** organized for vocational training school students. In the first round students had to work out a project including a gastronomical essay and a research. Our team got into the top six. The final took place at the National Agriculture and Food Industry Exhibition and Fair. Participants had 4 hours to prepare a two-course menu of game under the supervision of their trainers but without any help. The prominent jury of six agreed that Viktória Molnár and Bence Tóth (3/11.D) were the 3rd best of all competitors (trainer: Imre Kanál, master chef).

Another gastronomical event was held in Illéssy Sándor Baptist Secondary School, Kisújszállás on 4th December 2021. The **Illéssy Gastro Cup** is the annual food art contest of vocational training school students and it was organized for the ninth time. More than a hundred cooks took part including our student, Dániel Kontra (2/10.D) who did his best throughout the gastro talent show. His creativity and skilfulness was awarded with a diploma and a special prize (trainer: Gábor Józsa, master chef).

One of our students – Bence Bendegúz Tóth cook (3/11.D) – did so well in the January semi-final of the **National Skills Competition**, that he could prove his talent in March as well at the second turn, presenting his practical and oral skills. He got into the final which was a huge event organized by the Hungarian Chamber of Commerce and Industry this year for the 15th time. It was a tremendous privilege for us when Bence won a bronze medal in the end which means that he is the 3rd most skilful young cook of 2022 (trainers: Gábor Józsa, Imre Kanál, Norbert Prokaj).

In May our students won a sweeping victory in a regional gastronomic competition titled **“Bull’s Blood has been a Hungaricum for 5 years”**. The noteworthy event took place in the restaurant of Károly Eszterházy Catholic University. Contestants had to set up a table for a five-course menu, plan and prepare the dishes including a pastry product and the suitable wine list. The professional jury gave us 1st prize in three out of four categories: cooks (Bence Bendegúz Tóth 3/11.D), waiters (Márk Ollári10.A) and team. In the fields of pastry chefs we also won a silver medal (Brigitta Katalin Oláh 10.A). Trainers: Zsuzsanna Török, Imre Kanál, Tibor Malácsik.

Congratulations for both our students and their teachers.

The best of luck,

Zsuzsanna Debreceni, headmistress

A Heves Megyei SZC Szent Lőrinc Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola 1996 óta oktat diákokat a vendéglátás és a kereskedelem területén, 2005-től oktatási palettánk szépsézzel is bővült, nyelvi előkészítő évfolyamunk pedig kiváló idegen nyelvi alapokat ad a turisztika szakirányon tovább tanulóknak. 2016 szeptemberétől a Heves Megyei Szakképzési Centrum intézményeként működünk.

Tantermi ellátottságunk, felszereltségünk, anyagi és humán erőforrásaink remek háttérrel biztosítanak az elméleti és szakmai képzéshez, valamint a színvonalas gyakorlati oktatáshoz. Rendelkezünk tankonyhával, tanéteremmel, kozmetikai és fodrász tanszalonnal, ahol diákjaink megismerhetik a szakma rejtelmét. Az oktató-nevelő munkát szakképzett oktatók végzik, akik rendelkeznek a megfelelő szakmai gyakorlattal. Szakoktatóink közül többen megszerezték a mester fokozatot, s mindannyian rendelkeznek olyan nem tanulható emberi értékekkel is, melyek egy mai diák számára mérvadóak.

Növendékeinket szakmai igényességre, hatékonyságra, céltudatosságra, kitartásra, nyitottságra és találékonyságra ösztönözzük, igyekszünk számukra elfogadó és inspiráló légkört biztosítani. Munkánk értékének leghitelesebb tükré talán az, hogy diákjainkat bizalommal fogadják, és a bizonyítványszerzést követően szívesen alkalmazzák szerte az országban, de határainkon túl is megállják a helyüket.

Nappali munkarendű szakképző iskolai tagozatunkon hároméves képzés keretében kínálunk lehetőséget *Szakács, Pincér-vendégtéri szakember* és *Panziós-fogadás* bizonyítvány megszerzésére, technikumi osztályainkban pedig öt év alatt van lehetőség az érettségi bizonyítványon túl *Vendégtéri szaktechnikus, Cukrász szaktechnikus, Turisztikai technikus, Kozmetikus technikus* és *Fodrász* szakma megszerzésére. Érettségivel rendelkező jelentkezőink számára a technikus végzettségek 2 év alatt teljesíthetők.

Nagy hangsúlyt fektetünk az idegen nyelvi készségek fejlesztésére, és a színvonalas szakmai idegennyelvi ismeretek átadására. Az idei tanévben öt diákunk szerzett középfokú komplex nyelvvizsga bizonyítványt (*Mezei Levente, Panics Péter Patrik, Tóth Melinda – mindhárman 9.B, Pál Zsombor 11.B, valamint Makovics Réka 5/13.B osztályos tanulók*), további két fő középfokú írásbeli nyelvvizsga bizonyítványt (*Tóth Dóra 11.B és Szabó Virág 5/13.B osztályos tanulók*), egy tanuló pedig (*Juhász Anna 5/13.B osztályos tanuló*) középfokú szóbeli nyelvvizsga bizonyítványt (felkészítők: *Balázsyné Szucsik Judit, Kovács-Bóta Katalin Judit, Rácz Alexandra Judit*).

Iskolánk több éve hatékonyan él az Erasmus+ pályázat kínálta lehetőségekkel. Francia testvériskolánkkal 2013. óta ápoljuk a kapcsolatot, kollegáink rendszeresen vesznek részt tanítási és szakmai ismeretszerző mobilitás programokban, s a szerzett tapasztalatokat igyekeznek megvalósítani oktatói tevékenységük során, mely tovább emeli munkánk színvonalát. 2021 őszén diákmobilitást valósítottunk meg Spanyolországban, Sevilla-ban 8 kozmetikus és 4 fodrász tanuló bevonásával, akik 12 gyakorlati képzőhelyen végezték háromhetes szakmai gyakorlatukat. Idén tavasszal vendégtéri szaktechnikusok teljesítettek egyhónapos szakmai gyakorlatot Csehországban, Frenstat-ban. A program segítségével a szakmai tapasztalatszerzésen túl élményeket is kínálunk a legelhivatottabbaknak.

Nagyon sok tehetséges tanulóval büszkélkedhetünk, akik a tanév során sokféleképp, megannyi szép sikerrel öregbítették iskolánk hírnevét. A legfontosabb eredményeket az alábbi összefoglalóból ismerhetik meg.

2021 őszén az V-VI. korcsoportos **kispályás labdarúgó bajnokság „B”** csoportjának megyei fordulóján fiú (Bakó Péter, Bessenyei Kevin, Nagy Richárd – 12.A; Oravec Marcell, Pál Zsombor, Vendel Marcell – 11.B) és lány csapatunk (Baranyi Boglárka, Burai Vanessza, Farkas Vanessza, Váradai Anasztázia – 9.A) egyaránt a 10. helyen végzett (felkészítők: Ország Larisa, Balogh Anna).

Decemberben került sor a Diákolimpia V-VI. korcsoportos **asztalitenisz** megyei bajnokságára, ahol Nyitrai Levente (3/11.F) a 4. helyet szerezte meg (felkészítő: Ország Larisa).

Márciusban két osztállyal (9.A, 11.A) álltunk rajthoz a városi diáktanács által rendezett **1848 méteres emlékfutáson**.

Ugyancsak márciusban a **MAG projekt** (Merünk, Akarunk, Gondolkozunk) keretein belül lehetőségünk volt részt venni egy fenntarthatósággal és környezettudatossággal kapcsolatos városi vetélkedőn az egri Érsekkertben. Az indulók csoportokra bontva három feladatot oldottak meg, végül újrahasznosított ajándékokat kaptak. Iskolánkat Valyó Klarissza (9.A), Tóth Dóra (11.B), Nagy Péter (11.B) és Szutor Dominik (9.B) képviselte.

A HMSZC Bornemissza Gergely Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium évek óta ad otthont a szakképző iskolák **megyei idegen nyelvi szépíjítési versenyének**. Ebben a tanévben november 26-án került sor a megmérettetésre, melyre a megye több intézményéből közel 40 versenyző érkezett. Iskolánkat két tanuló képviselte, és legnagyobb örömünkre mindketten első helyezést értek el! Nagy Gábor Milán (felkészítette: Nagy Beáta) a 9. évfolyamosok, míg Vass Martin (felkészítette: Schillingerné Gázsó Andrea) a 11. évfolyamosok angol nyelvi mezőnyében bizonyult a legjobbnak.

2021. decemberében került megrendezésre a több évtizedes múlttal rendelkező hagyományos **Implom József Középiskolai Helyesírási Verseny** megyei fordulóját, melyen Nagy Gábor Milán (1/9.D) 2. helyezést (felkészítette Hadházi Róbertné), Tóth Dóra (11.B) pedig 4. helyezést ért el (felkészítő: Lapsánszki Éva Ildikó).

2022. március 04-én a Dobó István Gimnáziumban rendezték meg a **Kazinczyról** elnevezett „**Szép magyar beszéd**” verseny Heves megyei fordulóját. Iskolánk 10.B osztályos tanulója, Tóth Virág kategóriájában 2. helyezést érte el, ezzel az országos döntőbe került. A színvonalas megmérettetésre április 22-24. között került sor Győrben, ahol Virág intézményünket méltó módon képviselte.

A hatvani HMSZC Damjanich János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium 2022.április 6-án **“Jöjj el, szabadság!”** címmel regionális vers- és prózamondó versenyt szervezett, melyen iskolánkat Elekes Zsuzsanna (10.A), Nemes Szandra Karolina (9.A) és Szutor Dominik (9.B) képviselte a hatvan induló között (felkészítők: Lapsánszki Éva Ildikó, Göghné Ragó Anett).

Ez év januárjában tartották a **Szakma Kiváló Tanulója Verseny országos írásbeli elődöntőjét**, melyen két ágazat négy szakmájából összesen 15 végzősünk szerzett az interaktív írásbeli vizsga alóli mentességet, így nekik már csak a szóbeli és a gyakorlati

vizsgatevékenység követelményeit kellett teljesíteniük bizonyítványuk megszerzéséhez. Tanulóink névsora szakma szerinti bontásban:

Szakácsok: Dányi Vivien, Molnár Anna (3/11.D, felkészítő: Prokaj Norbert)

Vendégtéri szaktechnikusok: Szűcs Anett, Dobos Attila Olivér, Bogdán Dávid, Árvai Gréta, (2/14.v, felkészítő: Jakus Dénes)

Kozmetikusok: Jablonkai Laura, Németh Laura, Sinkó Zsanett Lili (2/14.SZ, felkészítő: Bakóné Szilárdi Szilvia)

Fodrászok: Kovács Gréta Roberta, Ládi Kitti, Hajdú Dzszenifer (mindhárman 2/14.SZ), Molnár Friderika Nikoletta, Botos Bernadett, Molnár Petra (5/13.SZ, felkészítő: Sinkó Tamásné).

Az **Icsi** nagy múltú kozmetikai cég ez év márciusában hirdetett kétfordulós **tanulmányi versenyt** kifejezetten kozmetikus tanulóknak azzal a céllal, hogy anyagismeretről és szakismeretről számot adva, majd a meglévő tudást tovább mélyítve egy kezelési tervet mutassanak be és vonatkozó kezeléseket alkalmazzanak. A négy induló közül három tanulónk az országos döntőbe jutott, ahol Prokaj Roxána 6., Sinkó Zsanett Lili 7., Kaló Kira Gréta pedig 8. helyezést ért el (mindannyian 2/14.SZ,osztályos tanulók felkészítő: Bakóné Szilárdi Szilvia).

Kiemelkedő eredményeket könyvelhettek el a vendéglátásban oktató kollegák is. A tanév elején érkezett intézményünk felé a **Stílusos Vidéki Éttermiség** elnökségének a felkérése, hogy egy szakképző iskolásoknak szóló gasztronómiai verseny keretein belül tanulóink tudása megmérettetésre kerüljön két fordulóban. A meghívott iskolák diákjai még szeptemberben, az I. fordulóban gasztronómiai esszét készítettek és termelői kutatási anyagot dolgoztak ki. Csapatunk bekerült az ország 6 legjobbja közé, ahol az **Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon** élőben kellett egy-egy vadhúsból készült kétfogásos menüt megalkotniuk. A versenyzők felkészítő tanáraik felügyelete mellett mutathatták meg tudásukat, összesen 240 perc alatt. Az értékelést a Stílusos Vidéki Éttermiség országosan elismert séfjeiből álló hattagú zsűri végezte rengeteg érdeklődő részvétele mellett. Kanál Imre mesterszakács felkészítésével a Molnár Viktória-Tóth Bence (3/11.D) alkotta páros az előkelő 3. helyet szerezte meg, ami kimagasló teljesítmény egy ilyen rangos, országos versenyen. Előételként póréhagyma hamuval és mangalica sonka morzsával krusztázott hízott kacsamáj terrinét készítettek zöld almával, míg a főétel özgerinc volt répa variációkkal és gombával.

2021. december 4-én került megrendezésre Kisújszálláson az Illéssy Sándor Baptista Középiskolában a **IX. Illéssy Gasztró Kupa**, egy szakképző iskolások számára kiírt ételművészeti verseny. A megmérettetésen az ország számos iskolájának több mint száz tanulója vett részt különböző kategóriákban. Intézményünkben Kontra Dániel (2/10.D) szakács tanuló Józsa Gábor mesterszakács felkészítése után a "Gasztró Ki mit tud" élőlombos versenykategóriában mutatta meg felkészültségét. Az általa készített harcsakolbászt, újra gondolt paprikás krumplival és kápia salátával a szakmai bírálóbizottság diplomával és különdíjjal jutalmazta.

A **Szakma Sztár Verseny országos válogatóját** március 12-én tartották, Budapesten. Tóth Bence Bendegúz (3/11.D) szakács tanulónk részt vett a megmérettetésen, és sikerrel adott számot gyakorlati és szóbeli felkészültségéről, így továbbjutott az országos döntőbe.

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara 2022. április 25. és 27. között szervezte meg a **Szakma Kiváló Tanulója Verseny országos döntőjét** a Szakma Sztár fesztiválon, melyen iskolánkat hatalmas megtiszteltetés érte, Tóth Bence Bendegúz bizonyult ugyanis az ország 3. legkiválóbb szakács tanulójának (felkészítők: Józsa Gábor, Kanál Imre, Prokaj Norbert)!

Májusban diákjaink ismét sikeresen szerepeltek, ezúttal az Eszterházy Károly Katolikus Egyetem Gazdaságtudományi Intézetének a vendéglátásban tanuló középiskolás diákok számára megrendezett versenyén, mely az „**5 éves az Egri Bikavér Hungarikum**” elnevezést kapta. Erre az alkalomra a tanulónknak ötfogásos menüt kellett összeállítani, hozzá pedig megfelelő borsort. Büszkék vagyunk, hogy a Hotel Estella éttermében a szakmai zsűri iskolánk csapatát ítélte a legjobbnak. Pincér kategóriában Ollári Márk (10.A) vendégtéri szaktechnikus tanulónk 1. helyezést, szakács kategóriában Tóth Bence Bendegúz (3/11.D) szintén 1. helyezést szerzett, a cukrászok mezőnyében Oláh Brigitta Katalin (10.A) vendégtéri szaktechnikusunk ezüstérmes lett, míg csapatként ugyancsak a dobogó legfelső fokára állhattak (felkészítők: Török Zsuzsanna, Kanál Imre, Malácsik Tibor).

Valamennyi diákunknak és a felkészítő kollegáknak is szeretettel gratulálunk és további sok sikert kívánunk!

Debreceni Zsuzsanna, igazgató