

### A projekt adatai

Projektazonosító:	GINOP-6.2.7-20-2021-00023
A projekt neve:	<b>BALATONI KULINÁRIS MŰHELY ÁGAZATI KÉPZŐKÖZPONT LÉTREHOZÁSA</b>
Kedvezményezett:	Siófoki Szakképzési Centrum
Elnyert támogatás:	280.000.000,- Ft
Megvalósítás időszaka:	2021. május 01 – 2022. október 31.
Támogatás mértéke:	100 %

### A projekt célja

A Felhívás céljaival összhangban a Siófoki Szakképzési Centrum törekvése, hogy az Ágazati Képző Központ megalakításával biztosítsa azt, hogy a vállalkozásoknál versenyképes, a gazdaság igényeinek megfelelő képzettséggel és kompetenciákkal rendelkező munkaerő álljon rendelkezésre. A tanműhely falai között megismert alapokat, a professzionálisan működő vendégterekben és szálláshelyeken fejleszthetik tovább a tanulók, valós munkakörülmények között sajátíthatják el a vendégközpontú szolgáltatás részleteit. A szakképzett munkaerő-utánpótlás biztosítása az ágazat fejlődésének is elengedhetetlen feltétele.

A Siófoki Szakképzési Centrum célja emellett:

- a képzési kínálat a munkaerőpiaci kereslet alapján kerüljön meghatározásra és ezzel párhuzamosan
- a KKV-k munkaerő-piaci problémái csökkenjenek
- az ÁKK képzéseiben résztvevők motivációja és a szakmai iránti elkötelezettsége megerősödjön, csökkenjen a lemorzsolódás, pályaelhagyás mértéke
- a szakképzési centrum aktív vállalati kapcsolatainak fejlesztése és a KKV-k szerepvállalásának erősítése a gyakorlati képzésben a szakképzési centrumok meglévő tanműhelyeire, infrastruktúrájára és eszközeire alapozva kerüljön meghatározásra
- a duális képzéssel kapcsolatos adminisztrációs terhek csökkenjenek.

### A projekt megvalósítása

Az infrastruktúrális fejlesztés két helyszínen valósul meg. Az első helyszín a Siófoki Szakképzési Centrum Krúdy Gyula Gimnázium és Technikum tankonyhája. A tervezett fejlesztés mind eszközfelszereltségben, mind pedig technikai háttérben a kor elvárásainak megfelel. A tervek szerint egy már meglévő tankonyhai tér úgy kerülne átalakításra, hogy 12 tanuló korszerű és hatékony oktatását szolgálja. A jelenlegi gáztűzhelyek elektromos kerámia felületű tűzhelyekre kerülnek kicserélésre, amely energiahatékonyság és a korszerű oktatás szempontjának is megfelel. A tanulók munkájának felügyeletéhez, illetve a feladat bemutatásához egy tanári főzőfelület is kialakításra kerül. A sütők használatkor keletkező égéstermékek, illetve szagok elvezetéséhez új szellőzőrendszer kiépítését tervezzük. A megfelelő és csúszásmentes padozat kicserélése illetve az új szerkezeti kiosztás miatti falbontások is, az átalakítások részét képezik. A főzés-sütés elengedhetetlen feltétele az ivóvíz, amely átalakítása szükséges a működéshez. Nem lenne teljes az átalakítás a kiszolgáló helyiségek átalakítása nélkül, így a tanulói öltözők, mosdók illetve a raktár átalakítását is tervezzük. A modern technika részét képezi az audio-vizuális eszközök használata, így az átépítés részét képezi a munkapultokhoz elhelyezett

**GINOP-6.2.7-20-2021-00023**

**SZÉCHENYI 2020**



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

kamerarendszer, amely egy kivetítő segítségével bármely munka közös megfigyelését teszi lehetővé. A magasabb energiaigény miatt szükség van egy elektromos átalakításra, hálózatbővítésre, amely lehetővé teszi az eszközök egyidőben történő működtetését.

Az átalakítás másik helyszíne, a Marcali Szakiskola 4 helyiségből álló gyakorlati helyszíne. Ebben az esetben a Krúdy iskolából átszállított gáztűzhelyek adják a 8 állásos oktatási területet. A kialakítás elengedhetetlen feltétele, hogy az említett helyiségeket úgy alakítsák át, hogy az alkalmas legyen 1 labor, 2 tanterem, 1 raktár és egy előkészítő kialakítására. Ebben az esetben is a burkolat átalakítását, illetve a gázvételi helyek kialakítását tűzték ki célul. Ezen a helyszínen is szükséges a már meglévő elektromos és gázhálózat a projektnek megfelelő átalakítására.

Mind a két átalakítás esetén elengedhetetlen feltétel a szükséges kiegészítő bútorzat beszerzése, illetve az oktatás lebonyolításához használatos gyakorlati oktatási eszközök beszerzése. A tervekben ezek is szerepelnek.

A fizikai, illetve infokommunikációs akadálymentesítésre már az előző átépítésnél is tettek lépéseket, de természetesen az építés részét képezi ezen akadályok kiküszöbölése is.

A projekt keretében létrejövő Ágazati Képzőközpont tervezett tulajdonosi összetételét, és az Ágazati Képzőközpont tervezett működési modelljét az alább található ábra mutatja be. Az elképzelések szerint a Siófoki Szakképzési Centrum tulajdoni hányada 40% lesz, a többi négy tulajdonos gazdasági társaság, egyforma arányban 15-15%-al képviseltetné magát a létrejövő Ágazati Képzőközpontban. A tervek szerint az Ágazati Képzőközpont elnevezése Balatoni Kulináris MŰHELY lesz.

Az Ágazati Képzőközpont működéséért az ügyvezető, pénzügyi munkatárs, szakmai munkatárs és adminisztrációs munkatárs felel. Az Ágazati Képzőközpont tervezett működési modellje szerint az ő koordinációs, pénzügyi, szakmai és adminisztrációs támogatásával valósul meg az Ágazati Képzőközpont szakirányú oktatási tevékenysége. Az egyes képzések szakirányú oktatása a tulajdonosi kör infrastruktúráján valósul meg, vagyis a tényleges oktatás a tanműhelyben és a tulajdonos vállalkozásoknál – az adott tulajdonos vállalkozás képzési kapacitását és igényét figyelembe véve – zajlik. Ennek megfelelően a szakirányú oktatás céljára használt helyszíneket az Ágazati képzőközpont tulajdonosai tulajdonosi hozzájárulásként biztosítják, míg a további, esetlegesen szükséges kapcsolódó képzési kapacitást egyéb, külső szervezetek biztosítják képzési szolgáltatásként.

Összeségben megállapítható, hogy a GINOP\_6.2.7 projekt keretében elvégzett infrastrukturális fejlesztések és eszközbeszerzések eredményeként megfelelően felújított és felszerelt tanműhely épületben a tanulók modern eszközökön, valamint igényes és esztétikus környezetben sajátíthatják el a szakmájuk gyakorlati munkafolyamatait. A tanműhelyben folytatott oktatás magas színvonalon szolgálhat a vállalati körülmények között zajló, Ágazati képzőközpont tulajdonosoknál eltöltött szakirányú oktatás megalapozására, illetve kiegészítésére. A cél, hogy a szakképzésben résztvevő tanulók a szakmájukhoz kapcsolódóan minden, a munkaerő-piacon szükséges és tőlük elvárt, a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott tudást és tapasztalatot megszerezzenek.

Balatoni Kulináris Műhely Ágazati Képzőközpont  
működési modell ábra



- Szakács
- Cukrász
- Pincér

- Szakács
- Pincér
- Cukrász
- Turisztikai szervező-értékesítő
- Vendéglátásszervező
- Turisztikai technikus
- Szakács szaktechnikus
- Cukrász szaktechnikus
- Vendégtéri szaktechnikus

GINOP-6.2.7-20-2021-00023

SZÉCHENYI 2020



Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFECTETÉS A JÖVŐBE

## A pályázat főbb tevékenységei:

- projektszervezet kialakítása és működtetése
- projekt megvalósulását elősegítő folyamatos minőségbiztosítási tevékenység
- közbeszerzési eljárás lefolytatása, infrastrukturális fejlesztés megvalósítása, eszközök beszerzése
- képzési program írás és előminősítés, képzési módszertan írás, tananyag kidolgozás
- beszerzési eljárás lefolytatása, képzések szervezése, lebonyolítása
- szakmai publikációk készítése
- műhelymunkák szervezése, lebonyolítása
- cégalapítás és cégbejegyzés a jogszabályi előírásoknak megfelelően
- projektzáró könyvvizsgálat megvalósítása
- sajtóközlemény készítése és megküldése
- TÉRKÉPTÉR feltöltése
- zárótanulmány elkészítése

**GINOP-6.2.7-20-2021-00023**

**SZÉCHENYI 2020**



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



**BEFECTETÉS A JÖVŐBE**