SZAMOS

SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Több mint egy iskola. ♡

Szenvedély. Szakma. Jövő. ♡



Alkoss! ♡



Fedezd fel a világot! ♡



Légy a legjobb önmagad! ♡

FELVÉTELI TÁJÉKOZTATÓ

2027/2028. tanév

Hozd ki magadból a legtöbbet! ♡



Emberek. Élmények. Mindennap. ♡



Biztos szakma. Valódi lehetőségek. ♡

TANULÁS
GYAKORLAT
ÉLMÉNY
KÖZÖSSÉG
JÖVŐ ♡

1212 Budapest, Petőfi tér 1. | 1211 Budapest, Mansfeld Péter utca 25. | +36 1 277 04 56 | +36 1 276 46 76

titkarsag@szamosiskola.hu | www.szamosiskola.hu

Siker = Szamos ♡

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



Itt kezdődhet valami nagy! ♡

ÜDVÖZLÜNK A SZAMOSBAN!

Ahol a szakma találkozik a lehetőségekkel.

Iskolánkról

A BKSZC Szamos Mátyás Technikum és Szakképző Iskola a vendéglátás és a turizmus területén nyújt korszerű, gyakorlatias és piacképes képzést. Intézményünkben a hagyomány és a modern szakmai tudás találkozik: diákjaink nemcsak szakmát tanulnak, hanem valódi élethelyzetekre, a munka világára és a továbbtanulásra is felkészülnek.

Két épületben, jól felszerelt tanműhelyekkel, tankonyhákkal, cukrászműhellyel, tanétteremmel és korszerű informatikai háttérrel várjuk tanulóinkat. Képzéseink duális partnereinkkel együttműködésben, valós munkahelyi környezetben is zajlanak.


Petőfi tér 1.

Elméleti oktatás
1212 Budapest, Petőfi tér 1.
Itt zajlik a technikumi képzés.


Mansfeld Péter utca 25.

Gyakorlati oktatás
1211 Budapest, Mansfeld Péter utca 25.
Itt folyik a szakképző iskolai elméleti oktatás és a szakmai gyakorlat.

A Szamosban számos lehetőség vár rád!

- Több száz diák
- Tapasztalt oktatók
- Korszerű tanműhelyek
- Duális partnerek
- Nemzetközi lehetőségek
- Sikeres végzettek



Közösség. Szakma. Élmények. Mindennap. ♡

Miért a Szamos?

- ✓ Piacképes szakmák, biztos jövő
- ✓ Gyakorlatorientált, duális képzés
- ✓ Támogató, összetartó közösség
- ✓ Modern tanműhelyek és valós munkakörnyezet
- ✓ Turizmus és vendéglátás – egy helyen
- ✓ Nemzetközi programok és szakmai versenyek
- ✓ Egyéni figyelem és fejlődési lehetőségek

Nálunk nemcsak tanulsz, hanem fejlődsz. ♡

„Szenvedélyből szakma, a szakmából jövő." ♡


Világot látsz, többre jutsz! ♡

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Különböző utak.
Egy közös cél:
sikeres jövő. ♡

Melyik út illik hozzád?

Két képzési forma – sok lehetőség.



Tanulás
Gyakorlat.
Valódi élmények. ♡

TECHNIKUM
5 ÉV – ÉRETTSÉGI + SZAKMA

Ha szeretsz tanulni, érdekel a szakma elméleti háttere is, és szeretnél érettségit szerezni, akkor a technikum neked való.

- ✔ Érettségi és szakmai végzettség 5 év alatt
- ✔ Magas szintű szakmai felkészítés
- ✔ Továbbtanulási lehetőség (felsőoktatás, szakirányú képzések)
- ✔ Duális szakmai gyakorlat
- ✔ Modern tanműhelyek és valós munkakörnyezet
- ✔ Ösztöndíj és egyéb támogatások

„Ma tanulok, holnap szakember vagyok – és a jövőm nyitva áll." ♡

SZAKKÉPZŐ ISKOLA
3 ÉV – SZAKMA A KEZEDBEN

Ha mielőbb szeretnél piacképes szakmát szerezni, szívesen tanulsz a gyakorlatban, és hamar munkába állnál, akkor a szakképző iskola jó választás.

- ✔ 3 év alatt szakmai végzettség
- ✔ Gyakorlatorientált oktatás
- ✔ Duális képzés valós munkahelyeken
- ✔ Jó elhelyezkedési lehetőségek
- ✔ Ösztöndíj és egyéb támogatások
- ✔ A megszerzett szakmára később tovább lehet építeni (pl. érettségi megszerzésével)

„Tanulok. Gyakorolok. Dolgozom. Megállom a helyem." ♡



Jó társaság.
Közös célok. ♡



A gyakorlat
életre készít. ♡

Nemcsak tankönyvből tanulunk.

Mit ad mindkét képzési forma?

- Piacképes szakmák
- Duális gyakorlat
- Nemzetközi lehetőségek
- Támogató közösség
- Továbbtanulási lehetőség
- Valódi életpálya



Itt
jó lenni
diáknak! ♡

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Technikum

5 év – érettségi + szakma – több lehetőség



A technikumi képzésben egyszerre szerezhetsz érettségit és piacképes szakmát. Modern tanműhelyekben, valós munkakörnyezetben, tapasztalt oktatókkal tanulhatsz, és a szakmai gyakorlatoknak, valamint duális partnereinknek köszönhetően már tanulmányaid alatt értékes tapasztalatokat szerezhetsz.

Szakma. Érettségi. Továbbtanulás. A jövő nyitva áll!

Technikumi képzéseink – válaszd a jövődet!

Tanulj. Tapasztalj. Fejlődj. A jövő itt kezdődik!

Mit ad a technikum?

- Érettségi 5 év alatt
- Szakmai végzettség
- Továbbtanulási lehetőség (felsőoktatás)
- Duális képzés valós munkahelyeken
- Nemzetközi lehetőségek (Erasmus+)
- Biztos alap a jövőhöz

Több lehetőség. Egy biztos alap.



Cukrász szaktechnikus

Édes hivatás, valódi alkotás!

A hagyomány és a modern technológia találkozása. Megtanulod a klasszikus és modern cukrászati technikákat, valamint a torták, desszertek és fagylaltok készítését, miközben kreatív ötleteidet is megvalósíthatod.

- Kreativitás és precizitás
- Modern cukrászműhely
- Versenyek, szakmai projektek
- Édes jövő itthon és külföldön



Szakács szaktechnikus

Ízek, technológia, szakmai tudás!

Megtanulod az alapanyagok szakszerű előkészítését, a korszerű konyhatechnológiákat és a modern gasztronómia fogásait. A szakma sokszínű, kreatív, folyamatosan fejlődő terület, amely számos lehetőséget kínál.

- Korszerű tankonyhák
- Változatos alapanyagok, modern ételkészítés
- Valós munkakörnyezet
- Hazai és nemzetközi lehetőségek



Vendégtéri szaktechnikus

Vendégélmény a középpontban!

Megismered a magas színvonalú vendéglátás fő területeit: az éttermi kiszolgálást, a rendezvényszervezést, a protokollt, a kommunikációt és az italismeretet. A vendéglátásban a szakmai tudás mellett az emberi kapcsolatok is értéket jelentenek.

- Kommunikáció és csapatmunka
- Rendezvényszervezés, protokoll
- Ital- és ételismeret
- Hazai és nemzetközi karrierlehetőségek



Turisztikai technikus

Fedezd fel a lehetőségeket!

Megismerheted a turizmus és a vendéglátás világát. Utazásszervezést, idegenvezetést, desztinációmenedzsmentet és szállodai ismereteket tanulhatsz. Idegen nyelvekkel, gyakorlati tudással és nemzetközi tapasztalatokkal nyílhat meg előtted a világ.

- Utazás, kultúra, élmények
- Idegen nyelvek, turisztikai ismeretek
- Projektek, tanulmányi utak
- Nemzetközi lehetőségek (Erasmus+)

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM
ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Szakképző iskola

3 év – szakma a kezedben

A szakképző iskolai képzésben három év alatt megszerezheted a választott szakmához szükséges gyakorlati és elméleti tudást. Modern környezetben, tapasztalt oktatók segítségével sajátíthatod el a szakma fogásait, miközben felkészülsz a valós munkahelyi körülményekre.



Valódi szakma.
Valódi tapasztalat.
Valódi jövő.

Szakmák, amelyekre szükség van!

Tanulj.
Gyakorolj.
Dolgozz.
Találd meg a helyed!

Mit ad a szakképző iskola?

- Gyakorlati tudás
- Valós munkakörnyezet
- Piacképes szakma
- Tapasztalt oktatók
- Jó elhelyezkedési lehetőségek
- Biztos alap a további tanulmányokhoz

Szakma. Lehetőség. Jövő.



Cukrász

Alkoss ízekkel, valósítsd meg kreativitásodat!

A cukrász szakma a hagyomány és a modern technológia találkozása. Megtanulod a klasszikus sütemények, torták és desszertek készítését, miközben modern szemlélettel, precizitással és kreatív ötletekkel dolgozol.

- Hagyomány és innováció
- Kreativitás és precizitás
- Sütemények, torták, desszertek
- Versenyek és szakmai projektek
- Édes jövő itthon és külföldön

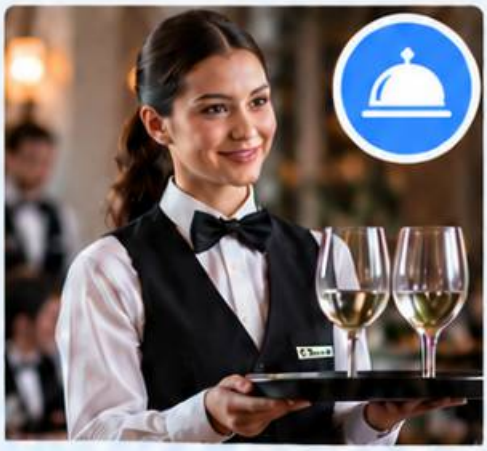


Szakács

Élményeket teremtesz minden tányéron!

A szakács szakma sokszínű, kreatív és folyamatosan fejlődő terület. Megtanulod az alapanyagok helyes előkészítését, a korszerű konyhatechnológiákat és a modern gasztronómia fogásait.

- Változatos alapanyagok, modern technológiák
- Kreatív szemlélet és magas szintű szakmai tudás
- Korszerű konyhatechnikai ismeretek
- Hazai és nemzetközi lehetőségek
- Jó elhelyezkedési lehetőségek



Pincér – vendégtéri szakember

A vendéglátás veled teljes!

A pincér – vendégtéri szakember a vendéglátás arca. Megtanulod a szakszerű felszolgálást, a vendégek fogadását, a terítés és a rendezvényszervezés alapjait, valamint mindazt, ami egy emlékezetes vendégélményhez szükséges.

- Kommunikáció és vendégkapcsolat
- Terítés, felszolgálás, rendezvényszervezés
- Ital- és ételismeret
- Protokoll és etikett
- Hazai és nemzetközi karrierlehetőségek

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Nemcsak tanulod. Csinálod is.

Valódi környezet. Valódi tapasztalat. Valódi tudás.



Szakma. Tapasztalat. Közösség. Jövő.

Modern tanműhelyek | Gyakorlati oktatás | Duális partnerek | Szakmai versenyek | Valós tapasztalat | Támogató közösség

Itt a tudásból szakma lesz!



Tankonyha

Itt nemcsak recepteket tanulsz, hanem a szakma alapjait.

Modern eszközökkel felszerelt tankonyháinkban, valós körülmények között sajátíthatod el a szakácsszakma gyakorlati fogásait.

- Modern technológia
- Valós munkakörnyezet
- Szakmai fejlődés
- Kreatív lehetőségek



Tancukrászműhely

A precizitásból alkotás lesz.

Tancukrászműhelyünkben a hagyományos technikák és a modern trendek találkoznak. Megtanulhatod a torták, desszertek, sütemények készítését – a kreativitásod itt igazán kibontakozhat.

- Kreatív alkotás
- Modern eszközök
- Szakmai projektek
- Versenyfelkészítés



Tanétterem

A vendégélmény megteremtésének minden részletét megtanulod.

Tanéttermünkben a vendéglátás teljes folyamata valós környezetben gyakorolható: terítés, felszolgálás, étel- és italismeret, vendégkommunikáció. Itt válik az elméletből gyakorlat, a tudásból magabiztosság.

- Valós vendégfogadás
- Rendezvények
- Kommunikáció
- Szakmai rutin



Turisztikai és szállodai gyakorlótér

A világ a lehetőséged.

Modern turisztikai és szállodai oktatótérben ismerkedhetsz meg a recepció, a vendégfogadás és a turisztikai szolgáltatások világával. A gyakorlat segít, hogy magabiztosan, felkészülten lépj a munka világába.

- Gyakorlati szituációk
- Vendégkommunikáció
- Idegen nyelvek
- Valós környezet

Több mint egy iskola. Egy életre szóló lehetőség.

„A siker ott kezdődik, ahol a lehetőség találkozik a felkészültséggel."
SZAMOS

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

A tantermen túl

Duális képzés – valódi munkahely, valódi tapasztalat



A Szamosban nemcsak tanulod a szakmát, hanem valódi munkahelyi környezetben is megtapasztalod. A duális képzés során partnercégeinknél, tapasztalt szakemberek mellett sajátíthatod el a szakmai fogásokat, modern környezetben, valós feladatokkal.

Szakma. Tapasztalat. Kapcsolatok. Jövő.

Hogyan épül fel a duális képzés?

ÁGAZATI ALAPOKTATÁS
Elméleti és szakmai alapok

ÁGAZATI ALAPVIZSGA
Az alapok megszerzése

DUÁLIS KÉPZŐHELY
Valódi munkahelyi tapasztalat

SZAKMAI VIZSGA
Biztos tudás, piacképes szakma

KARRIER
Munka, továbbtanulás, fejlődési lehetőségek

Tapasztalat, ami előrébb visz!

Technikum – 5 év
9–10. évfolyam: ágazati alapoktatás és közismereti oktatás
11. évfolyamtól: szakirányú oktatás duális képzőhelyeken

Szakképző iskola – 3 év
9. évfolyam: ágazati alapoktatás
10. évfolyamtól: szakirányú oktatás duális képzőhelyeken

Mit jelent ez neked?

Valódi munkahelyi környezet
Nemcsak iskolai gyakorlat, hanem valós munkahelyi helyzetek.

Tapasztalt szakemberek
Az oktatók mellett a szakma gyakorló szakembereitől tanulsz.

Munkatapasztalat már diákként
Mire végzel, már valódi munkatapasztalattal lépsz a munka világába.

Szakképzési munkaszerződés
A szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződés alapján kapcsolódhatsz a duális képzőhelyhez.

Kapcsolatok
A jó gyakorlati hely később akár munkahelyé is válhat.

Önállóság
Pontosság, felelősség, munkakultúra, kommunikáció – értékes készségek egész életre.

Több lehetőség. Több tapasztalat.

Kiemelt duális partnereink

Együtt a jövő szakembereiért!

Talent Ágazati Képzőközpont Nonprofit Kft.
Közös jövőt építünk a szakmában!

Eventrend Group
Minőségi vendéglátás több helyszínen!

Semsei Gastronomy Group
Hagyomány és modern vendéglátás!

Danubius Hotels Zrt.
Nemzetközi színvonal, valódi karrierlehetőség!

Ambrózia Cukrászda
Édes hagyomány. Valódi mesterség.

További partnerhelyeink közül:

CORINTHIA BUDAPEST · Kempinski Hotel Corvinus Budapest HUNGARY · MARRIOTT BUDAPEST · NOVOTEL HOTELS & RESORTS · MERCURE HOTELS · BORKONYHA WINEKITCHEN · VAKVARJÚ ÉTTEREM · NEW YORK KÁVÉHÁZ BUDAPEST · ... és még sokan mások!

Jelentkezés a Szamosba

Amit a jelentkezési lap kitöltéséhez tudnod kell.

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

BKSZC Szamos Mátyás Technikum és Szakképző Iskola

OM azonosító:

203032/021

Ágazat:
Turizmus-vendéglátás

Jó döntés. Szakma. Lehetőség. Jövő.

Válaszd ki a neked megfelelő képzést!

Írd be a megfelelő tagozatkódot a jelentkezési lapra!

Képzés	Szakma	Tagozatkód	1. idegen nyelv	2. idegen nyelv	Központi írásbeli
Technikum 5 év Érettségi és technikusi szakma	Cukrász szaktechnikus	**5100**	angol	német	**kötelező**
	Szakács szaktechnikus	**5200**	angol	német	**kötelező**
	Vendégtéri szaktechnikus	**5300**	angol	német	**kötelező**
	Turisztikai technikus	**5400**	angol	német	**kötelező**
Szakképző iskola 3 év Gyakorlatorientált szakmai képzés	Cukrász	**3100**	angol	–	**nem kötelező**
	Szakács	**3200**	angol	–	**nem kötelező**
	Pincér–vendégtéri szakember	**3300**	angol	–	**nem kötelező**

Fontos a jelentkezés előtt

Figyelj ezekre a jelentkezés során!

SNI
SNI-s tanulók fogadására intézményünkben nincs lehetőség.

BTMN
BTMN-es tanulókat fogadunk.
A szakértői véleményt a felvételi eljárás során be kell mutatni.

Egészségügyi alkalmasság
A képzés megkezdésének feltétele a szükséges egészségügyi alkalmasság igazolása.

Pályaalkalmasság
A szakirányú oktatás megkezdése előtt pályaalkalmassági vizsgálat szükséges.

Több képzés is megjelölhető
A jelentkezési lapon több tagozatkódot is megjelölhetsz, akár technikumi és szakképző iskolai képzéseket is.

A TAGOZATKÓDRA KÜLÖNÖSEN FIGYELJ!

A jelentkezési lapon nem elég az iskola nevét megadni: azt a tagozatkódot kell feltüntetni, amelyik képzésre jelentkezni szeretnél.

5xxx = TECHNIKUM = 5 év

3xxx = SZAKKÉPZŐ ISKOLA = 3 év

Kódold a jövődet!

Nem tudod, melyiket jelöld?

Technikumot válassz, ha érettségit és technikusi szakképzettséget szeretnél szerezni.

Szakképző iskolát válassz, ha elsősorban szakmát szeretnél szerezni, és gyakorlatorientált képzésben szeretnél tanulni.

Részletes információk:
szamosiskola.hu/felveteli-informaciok

További kérdésed van?
Keress minket bizalommal!

Hogyan számoljuk a pontjaidat?

Felvételi pontszámítás 2027 / 2028



A te sikered nálunk többet ér!

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Számít, mit tudsz. És az is, mi motivál.

Technikum – 5 év

Érettségi és technikusi szakma

Maximum 200 pont

50 pont	100 pont	50 pont
Hozott pont	**Központi írásbeli**	**Szóbeli beszélgetés**
A 7. évfolyam év végi és a 8. évfolyam félévi eredményei alapján.	Magyar nyelv (50 pont) Matematika (50 pont)	Pályaorientációs beszélgetés a választott szakma iránti motivációról.

Összesen: 200 pont

Szakképző iskola – 3 év

Gyakorlatorientált szakmai képzés

Maximum 200 pont

150 pont	50 pont
Hozott pont (háromszorozva)	**Szóbeli beszélgetés**
A 7. évfolyam év végi és a 8. évfolyam félévi eredményei alapján, azokat háromszorozzuk.	Pályaorientációs beszélgetés a választott szakma iránti motivációról.

Összesen: 200 pont

Fontos tudnivalók!

- Technikum esetén a központi írásbeli kötelező.
- Szakképző iskolai jelentkezés esetén a központi írásbeli nem kötelező.
- A felvételi pontszámot az igazolt tanulmányi eredmények, technikum esetén a központi írásbeli, valamint a szóbeli beszélgetés eredménye alapján számítjuk.

Tiszta szabályok. Egyenlő esélyek.

Mit jelent a hozott pont?

A 7. évfolyam év végi és a 8. évfolyam félévi osztályzatai alapján számítjuk, az alábbi tantárgyakból:

- magyar nyelv
- magyar irodalom
- matematika
- történelem
- idegen nyelv



(Szakképző iskolai jelentkezés esetén ennek az összegnek a háromszorosa számít.)

Mi alapján értékeljük a szóbeli beszélgetést?

- a választott szakma iránti motiváció
- pályaorientáció, jövőbeli tervek
- kommunikációs készség
- érdeklődés, tájékozottság
- válaszok tartalmi megalapozottsága

Nemcsak a jegyek számítanak, hanem az is, hogy milyen céljaid vannak!

Azonos pontszám esetén

Az azonos összesített eredményt elérő jelentkezők rangsorolása során a jogszabályban meghatározott szempontokat alkalmazzuk:

- **hátrányos helyzetű tanuló** előnyt élvez
- ezt követően előnyt élvez az a jelentkező, akinek lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye az iskola székhelye, feladat-ellátási helye szerinti járás területén található.

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

A felvételi eljárás fontos időpontjai

Felvételi eljárás a 2027/2028. tanévre



Egy közös cél kezdete!

2026. december 1.	**Jelentkezés a központi írásbeli vizsgára** A tanuló a választott vizsgaszervező intézményhez jelentkezik.
2027. január 23. (szombat)	**Központi írásbeli felvételi vizsga** Magyar nyelv és matematika.
2027. február 2.	**Kijavított írásbeli dolgozatok megtekintése** A vizsgaszervező intézmény legkésőbb 16:00-ig biztosítja a kijavított vizsgadolgozatok megtekintésének lehetőségét.
2027. február 22.	**Jelentkezési lapok továbbítása** Az általános iskola továbbítja a jelentkezési lapokat a középfokú iskoláknak, a tanulói adatlapot pedig az Oktatási Hivatalnak.
2027. március 1–19.	**Szóbeli pályaorientációs beszélgetések** A pontos időpontokról külön tájékoztatást adunk.
2027. március 22.	**Felvételi jegyzék közzététele** Iskolánk honlapján.
2027. április 6–8.	**Tanulói adatlapok módosítása** A tanulók módosíthatják a tanulói adatlapjukat (az általános iskolában).
2027. május 7.	**Értesítés a felvételről vagy elutasításról** Az iskola megküldi az értesítést a jelentkezőknek.
2027. június 24–25.	**Beiratkozás** A felvett tanulók beiratkozása iskolánkban. A részletes tudnivalókról külön tájékoztatást adunk.

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Találkozzunk a Szamosban!

Nézd meg. Kérdezz. Ismerd meg. Válaszd a jövődéet!



Nyílt napok és igazgatói tájékoztatók

Szeretettel várjuk a diákokat és szüleiket nyílt napjainkon és igazgatói tájékoztatóinkon. Bemutatjuk képzéseinket, iskolai életünket, és válaszolunk a felvételivel kapcsolatos kérdésekre.

Mind a négy program helyszíne: 1211 Budapest, Mansfeld Péter utca 25.

2026. november 5. (csütörtök) **17:30**
Igazgatói felvételi tájékoztató
Tájékoztató a képzési kínálatról, a felvételi eljárásról és az iskolai életről.

2026. november 12. (csütörtök) **8:30 · 9:45 11:30**
Nyílt nap
Mansfeld Péter utcai épület: bemutató órák, műhelylátogatások, találkozás oktatóinkkal és diákjainkkal.

2026. november 16. (hétfő) **17:00**
Igazgatói felvételi tájékoztató
Tájékoztató a képzési kínálatról, a felvételi eljárásról és az iskolai életről.

2026. november 24. (kedd) **8:30 · 9:45 11:30**
Nyílt nap
Mansfeld Péter utcai épület: bemutató órák, műhelylátogatások, találkozás oktatóinkkal és diákjainkkal.

Elérhetőségeink

Kérdésed van? Keress minket!

Petőfi tér 1.
1212 Budapest

+36 1 277 0456
+36 1 276 4676

titkarsag@szamosiskola.hu

www.szamosiskola.hu



Pro Szamos Egyesület

A Szamos diákjaiért – a tanórán túl is.

A Pro Szamos Vendéglátó-Turisztikai, Szakmai, Sport és Innovációs Egyesület célja, hogy támogassa iskolánk tanulóinak szakmai, közösségi, sport-, innovációs és tehetséggondozó programjait, valamint hozzájáruljon az iskolai élet színvonalának fejlesztéséhez. Az egyesület segítségével olyan lehetőségek valósulhatnak meg, amelyek még több élményt, tapasztalatot és sikert adnak diákjainknak.

PRO SZAMOS
VENDÉGLÁTÓ-TURISZTIKAI SZAKMAI, SPORT ÉS INNOVÁCIÓS EGYESÜLET

egyesulet@szamosiskola.hu

www.proszamos.hu

Együtt többre vagyunk képesek!

GYERE EL. NÉZZ KÖRÜL. KÉRDEZZ.

A jó döntéshez először ismerd meg a helyet, ahol a következő éveidet töltheted!

SZAMOS
SZAMOS MÁTYÁS TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

Várunk a Szamosban!

Több mint iskola. Egy közös cél: a jövőd!

Tanulj.
Fejlődj.
Váltsd valóra
a céljaidat!





7 szakma.
2 képzési forma.
1 Szamos.





Találd meg azt, ami igazán neked való!

Biztos szakma | Valós tapasztalatok | Fejlődési lehetőségek | Támogató közösség

A jövő itt kezdődik!