



Wolf András / Corporate chef



“Sokféle hivatás létezik a Földön, de a miénk az egyik legszebb!”



*Nagy Gábor és Kőrössy Zoltán
alapító tulajdonosok*

Kik is vagyunk?

4 fővel kezdtük, ma közel 1000-en vagyunk.
Ismert és elismert a cégcsoportunk.
30 éve stabilan, folyamatosan fejlődünk.
Igazi közösség, összetartó csapat a miénk.

Szakmánkat örömmel tanítjuk, miközben
egymástól is folyamatosan tanulunk.

Azért dolgozunk, hogy emlékezetes, boldog
pillanatokkal gazdagítsuk az emberek életét
a vendéglátás, a rendezvényszervezés, a
szálloda üzemeltetés területén.

üdvözöl az



Ahol örömmel várunk benneteket!



Képzőhelyeink





3 út, amin együtt indulhatunk el.

Szakképzés



Az izgalmas **3** -as

- ★ Mi a gyakorlati helyeinkben a különleges, miért gyere hozzánk?
- ★ Hogyan tanítunk, hogyan segítünk a szakmai vizsgára készüléskben?
- ★ Milyen tanuló az álmunk?



Akadémia Klub
étterem | rendezvényszervezés | catering

*A Magyar Tudományos Akadémia székházában működő
exkluzív belvárosi rendezvényhelyszín, impozáns
környezettel, festői dunai panorámával.*

Akadémia Klub

Nálunk ezzel találkozhatasz

Az alapok elsajátítására a személyzeti étteremben történő munkafolyamatokon keresztül van lehetőség. Tanulóink ezen felül komoly oktatásban részesülnek rendezvények, protokoll rendezvények területén, melynek során megtapasztalhatják a magas szintű vendéglátás világát. Sokféle alapanyaggal dolgozunk.

Az étlapon a magyaros ételek mellett francia fogások is megjelennek. Desszert kínálatunk változatos, a Dobos-tortától kezdve, pohárkrémeken át. *Catering* csapatunk saját- és külsős helyszíneken is megjelenik.

Oktatók



Vaszilkó László
konyhafőnök



Pápai Péter
F&B igazgató



Szakképzés





Akadémia Klub
étterem | rendezvényszervezés | catering

*A Magyar Tudományos Akadémia székházában működő
exkluzív, belvárosi rendezvényhelyszín, impozáns
környezettel, festői dunai panorámával.*

Akadémia Klub

Mi így tanítunk téged

Az oktatást az egységvezetők és a megbízott kollégák végzik, ők folyamatosan a tanulók mellett állnak, kontrollálják a tanulási folyamatokat. A szakmai vizsga elejétől fogva fókuszban áll, tudatosan készítik fel a tanulókat. Kollégáink felismerik a tanulók erősségeit és fejlesztendő területeit és ennek ismeretében végzik az oktatást.

Milyen tanulót szeretnénk?

Fontos az ápolt megjelenés, de ami ennél is fontosabb, hogy a tanuló akarja és szeresse, amit csinál és ne csak kényszerből válassza a vendéglátás területét.



Szakképzés





A MÜPA-n belül, a világ vezető muzikusait fogadó hangversenytermek közvetlen közelében.

Bohém Rendezvényhelyszín P'art Kávéház és Bisztró

Nálunk ezzel találkozhatasz

A MÜPA magába foglalja az összes vendéglátás formát egy helyen. Mivel több vendéglátóipari egységet üzemeltetünk és rendezvényeket is szervezünk, konyhai, cukrászati, valamint vendégtéri oldalról komplex felkészítést tudunk nyújtani tanulóink számára úgy, hogy az alapokon túl számos hasznos ismeretre tesznek szert, és a nálunk eltöltött évek után magabiztosan kezdenek meg pályakezdő éveiket.

Oktatók

Bajkai Gábor
Csomor Tibor
Puchnyák Boglárka

Szakképzés





A MÜPA-n belül, a világ vezető muzikusait fogadó hangversenytermek közvetlen közelében.

Bohém Rendezvényhelyszín P'art Kávéház és Bisztró

Mi így tanítunk téged

Oktatóink elméletben és gyakorlatban is segítenek elsajátítani a szakmához tartozó ismereteket. Tanulóink számára lehetőséget biztosítunk arra, hogy éles helyzetekben is kipróbálhassák magukat – szakács és cukrász tanulóink folyamatosan részesei a konyhai, cukrászati munkafolyamatoknak, pincértanulóink pedig a felszolgálás területén szerezhetnek releváns szaktudást. Kollégáink segítõ attitűdje nagyban elősegíti a tanulók fejlődését lépésről lépésre. A vizsgára való felkészüléshez időt, alpanyagot és szakmai támogatást nyújtunk, hogy tanulóink megfelelő minőségben tudjanak felkészülni.

Milyen tanulót szeretnénk?

A legfontosabb számunkra a megfelelő hozzáállás, a többit megtanítjuk.

Szakképzés





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományőrzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Nálunk ezzel találkozhatok

A nálunk gyakorlatot végző cukrásztanulók számos cukrászati irányzatba betekintést nyerhetnek. Megtanulhatják, hogy készülnek a Gundel Étterem a'la Carte desszertjei, illetve a rendezvényekre, kávészünetre, kitelepülésre készülő desszertkülönlegességek. Itt készülnek a New York Café és a Groupama Aréna rendezvényeinek cukrászati termékei is.

Oktatók



Dudák Mártonné, Györgyi
Cukrász Chef





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományörzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Mi így tanítunk téged

Tanulóink az első pillanattól kezdve szakmai munkát végeznek, az alapanyag előkészítéstől kezdve a tészta készítésén át a tálalásig, minden mozzanatnak részesei.

A képzési programban szereplő elméleti és gyakorlati tananyag elsajátításához folyamatos szakmai segítséget nyújtunk, a termékek elkészítéséhez alapanyagot biztosítunk.

Milyen tanulót szeretnénk?

Az igazán elhivatott tanulókat várjuk, akik komolyan érdeklődnek a cukrász szakma iránt. Fontos még a szorgalom és a kiemelkedő tanulmányi eredmény.

Olyan csapatjátékost várunk, aki bármely korosztállyal könnyedén kommunikál.





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományőrzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Nálunk ezzel találkozhatsz, Mi így tanítunk téged

A gyakorlati oktatás az alapokkal indul, majd szituációs tréningeken keresztül bővítheted az ismereteidet. A tanulási szintek egymásra épülnek, cél a saját asztal kiszolgálása, kezdetben szenior felszolgálók felügyelete mellett, majd sok-sok gyakorlás után önállóan.

Az alapok elsajátítása a helyes tálca- és tányérfogással, a terítéssel és étteremi viselkedés szabályok megismerésével kezdődik. Heti két alkalommal tréning órákon veszel részt, ahol étel-, ital- és pénzkezelési ismereteket szerezhetsz, valamint szituációs feladatokon keresztül gyakorolhatod a rendelés felvételt és rendelésleadást.

Oktatók



Terék László
étteremvezető



Szakképzés





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományőrzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Nálunk ezzel találkozhatasz

Mi így tanítunk téged

Heti egy alkalommal pultban dolgozhatsz, ahol barista és mixer ismereteket, a díjnyertes sommelier-től pedig átfogó tudást szerezhetsz a borok világáról. A jó felszolgáló tudja, hogy mennyi energia van egy étel elkészítésében, tiszteli a konyha munkáját és az ételeket, ezért minden tanévben egy hetet a konyhán töltenek tanulóink. Nagy hangsúlyt fektetünk az idegennyelv gyakorlására. Bizonyos napokon csak angolul kommunikálunk egymással. Szakmai napok keretein belül betekintést nyerhetsz más üzletek működésébe, évente pár napot a New York Kávéházban, a Groupama Arénában és egyéb külső helyszínes rendezvényeken is eltölthetsz.

Milyen tanulót szeretnénk?

Számunkra a legfontosabb tulajdonság a megbízhatóság. Fontos, hogy a tanulóinkra lehessen számítani, és persze elengedhetetlen, hogy érdekeldje őket a szakma.



Szakképzés





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományörzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Nálunk ezzel találkozhatsz

Tanulóink a klasszikus magyar konyha ételeivel, a modern és a hagyományos technológiák ötvözésével találkozhatnak. Gyakorlatot szerezhetnek az a' la carte és bankett konyhán, illetve rendezvényeken vehetnek részt. A Gundel Étteremben sokan megfordulnak üzleti ebédeken, családi vacsorákon, de a vendégeink között előfordulnak közjogi méltóságok, miniszterelnökök is. Chefjeink a legmagasabb szinten képzettek, a szakmában elismert szakemberek.

Oktatók



Wolf András
Corporate Chef



Moldován Viktor
Executive Chef



Kovács János
Executive Sous Chef





Legendás örökség. Egy étterem és kávéház, egy kert és egy rendezvényhelyszín, ahol a vendégszeretet, a konyhaművészet és a hagyományőrzés a legmagasabb szinten találkoznak – már 130 éve.

Gundel Étterem Kávéház Bagolyvár Rendezvényhelyszín

Mi így tanítunk téged

A szakmát kidolgozott rendszer mentén oktatjuk, amelyet előre egy évre megtervezünk. Tanulóink minden részlegen 3-4 hetes rotációval dolgoznak, fejlődésükhöz mérten terhelve, így minden munkafolyamatot megismerhetnek, elsajátíthatnak.

Milyen tanulót szeretnénk?

Olyan motivált, korukhoz képest érett gondolkodású és elhivatott tanulókat várunk, akik készek arra, hogy egy életformát válasszanak maguk számára. Fontos az igényes, ápoltság megjelenés is.



*Igazi nagykávéházi életérzés. A Centrál egy páratlan helyszín,
amely nemcsak a hétköznapoknak, de a különleges
rendezvényeknek is otthont ad.*

Central Grand Cafe & Bar 1887

Nálunk ezzel találkozhatsz

A Centrál egy ikonikus Kávéház, ahol a klasszikus tortaszeleteken túl az a la carte tányérdesszerteket is megtanulhatják tanulóink és elsajátíthatják a francia édességek elkészítési technikáit.

Mi így tanítunk téged

Követjük az iskolai tananyagot, folyamatosan ellenőrizzük a tudásszintet.

Milyen tanulót szeretnénk?

Nálunk a helyed, ha szakmailag elhivatott vagy és van benned tudásvágy. Minden mást megtanítunk.

Oktató



Takács Judit



*Igazi nagykávéházi életérzés. A Centrál egy páratlan helyszín,
amely nemcsak a hétköznapoknak, de a különleges
rendezvényeknek is otthont ad.*

Central Grand Cafe & Bar 1887

Nálunk ezzel találkozhatsz

A Central konyhája több szempontból is teljesen egyedi, hozza a párizsi és budapesti kávéházakra jellemző bisztró hangulatot. Itt a tanulók nemcsak megtapasztalhatják a reggeli- és brunch ételkülönlegességeket, hanem a klasszikus és különleges tojásételek világába is betekintést nyerhetnek.

Mi így tanítunk téged

A tanulók képzett szakemberektől sajátíthatják el a szakmát, támogató, családi légkörben.

Milyen tanulót szeretnénk?

Olyan tanulók jelentkezését várjuk, akik valóban ebben a szakmában képzelik el a jövőjüket, és szeretnének tanulni, fejlődni.

Oktató



Ványik Ádám



*Igazi nagykávéházi életérzés. A Centrál egy páratlan helyszín,
amely nemcsak a hétköznapoknak, de a különleges
rendezvényeknek is otthont ad.*

Central Grand Cafe & Bar 1887

Nálunk ezzel találkozhatasz

A Central egy történelmi kávéház, igazi kávéházi hangulattal, de emellett progresszíven követjük az új trendeket. Mivel a vendégeink nagy része külföldi, tanulóinknak lehetősége van a szakmai nyelv gyakorlására.

Mi így tanítunk téged

A gyakorlati oktatás új szemléletmód szerint történik, a régi értékek tiszteletben tartásával. Tanulóink mentor segítségével tanulnak, fokozatosan sajátítják el az ismereteket.

Milyen tanulót szeretnénk?

Olyan tanulót keresünk, aki tisztelettudó a munkatársaival és vezetőivel, nyitott az új ismeretekre és elfogadja a mentorai javaslatait, észrevételeit. Ha fejlődni, tanulni szeretnél nálunk a helyed!

Oktató



Gácsi Gergő





Helyben, saját cukrászüzemben készülnek a termékek, a lehető legjobb alapanyagokból. A formatorták Római parti mestere.

Cziniel Cukrászda

Nálunk ezzel találkozhatsz

A Cziniel egy nagy múltú és nagy termelésű cukrászda, hagyományos ízekkel, értékekkel és rendkívül széles termékpalettával.

A tortaszeletektől a francia desszerteken és édes teasüteményeken át, az egész tortáig rengeteg fajta süteményt készítünk, ezáltal sokféle technikával dolgozunk. Nagy tudású és különböző területeken jártas mestercukrászaink készséggel állnak a tanulók oktatásához. Saját péküzemünk és díszítő cukrászunk van, ahol különleges technikákat és eszközöket alkalmazunk.

Oktatók

Sőregi Zsolt





Helyben, saját cukrászüzemben készülnek a termékek, a lehető legjobb alapanyagokból. A formatorták Római parti mestere.

Cziniel Cukrászda

Mi így tanítunk téged

Attól vagyunk izgalmas gyakorlati hely, hogy a ma népszerű tányérdesszertek mellett egész formatortákat, illetve házi főzött fagyaltot is készítünk.

A nagy mértékű termelés miatt tanulóinknak rengeteg lehetőségük van a gyakorlásra.

Milyen tanulót szeretnénk?

Olyan tanulókat várunk, akiket ténylegesen érdekel ez a szakma, akik alázattal és tisztelettel fordulnak a cukrászat felé, és valóban akarnak tanulni.

Bátran kérdeznek, és szívvel lélekkel viseltetnek a munkájuk iránt.



Egyedi céges vendéglátás, egy piacvezető italforgalmazó vállalat magyarországi székházában, bárral, minőségi ételválasztékkal.

High Spirits Bár

Nálunk ezzel találkozhat

A Skylight Bár a világ egyik legnagyobb alkoholtartalmú italokat gyártó és forgalmazó cége, a Diageo székházá legfelső szintjén üzemel. A bár egy dolgozóknak fenntartott vendéglátó egység az irodaépület legfelső szintjén, mely napközben kávézóként és étteremként, este 18 órától pedig bárként funkcionál.

A Skylight Bár csapatát komoly szakmai múlttal és nagy rutinnal rendelkező felszolgálók, baristák és bartenderek alkotják.

Tanulóink innovatív környezetben, professzionális gépeken dolgozhatnak és megismerhetik a tökéletes összhangot a pult és a konyha működése között. Éttermünk mellett egy cukrászüzem is működik, mely bepillantást enged a tanulóinknak egy másik ágazat mindennapjaiba.

Vendégeink közel 50%-a nem magyar anyanyelvű, ez remek lehetőséget biztosít a szakmai idegen nyelv használatára a mindennapok során.

Exkluzív elhelyezkedésünknek köszönhetően egységünk otthont adhat egyedi, promóciós rendezvények lebonyolításához, mely rendkívül értékes és hasznos tapasztalás a fiatal kollégáinknak.

Szakképzés



Egyedi céges vendéglátás, egy piacvezető italforgalmazó vállalat magyarországi székházában, bárral, minőségi ételválasztékkal.

High Spirits Bár

Mi így tanítunk téged

Hisszük, hogy jó szakember csak egy jó szakember mellett válhat. Tanulóink mentorprogram segítségével, belefolyhatnak az élő munkába, megtanulhatják a szakmai fogásokat, a berendezések használatát. Egy-egy rendezvény alkalmával lehetőségük van megtapasztalni a formális vendéglátás alapjait. Oktatóink és kollégáink a tanulóink rendelkezésére állnak szakmai kérdések esetén egész tanévben.

Milyen tanulót szeretnénk?

Számunkra a legfontosabb, hogy a tanulóink motiváltak, alázatosak és a szakma iránt elkötelezettek legyenek. Tiszteljék a kollégáikat épp úgy, mint a szakmai oktatójukat. Megbízhatóságuk, nyitott személyiségük, idegen nyelv tudásuk alapfeltétel.

Szakképzés





A Domus Vinorum borház és rendezvényhelyszín közel 600 m²-es borospincéje Budapest belvárosának szívében, a Bazilikától 50 méterre helyezkedik el.

Domus Vinorum

Nálunk ezzel találkozhatasz

Tanulóink megismerkedhetnek a hagyományos, magyaros ételekkel és a nemzetközi konyhával is. Mivel a Domus Vinorum-ban nincsen két egyforma nap, ezért sosem lesznek unalmasak a feladatok, változatos munkára számíthatnak a jelentkező tanulók.

Mi így tanítunk téged

Az alapoktól indulva mutatjuk be a felhasznált nyersanyagokat, ezek tulajdonságait, a felhasználási területeiket és a különböző textúrákat. Tanulóink aktívan részt vesznek a munkafolyamatokban, a csoportok és rendezvények menüinek elkészítésében, egészen a tálalásig és díszítésig segédkezhetnek. A szakmai vizsgára történő felkészülésben tanulóink minden támogatást megkapnak.

Milyen tanulót szeretnénk?

Számunkra a legfontosabb, hogy a szakma iránti érdeklődése valós legyen. Elvárjuk, hogy szenvedéllyel dolgozzon a konyhán, szeresse, amit csinál. Fontos a rugalmasság és a csapatban való együttműködés is. Szeretnénk, ha érdeklődő és vállalkozó szellemű lenne a tanulónk.





A Domus Vinorum borház és rendezvényhelyszín közel 600 m²-es borospincéje Budapest belvárosának szívében, a Bazilikától 50 méterre helyezkedik el.

Domus Vinorum

Nálunk ezzel találkozhatok

A Domus Vinorum-ban minden nap más nemzetek csoportjaival találkozhatnak tanulóink, így fejleszthetik kommunikációs készségeiket, valamint nyelvtudásukat is. Minden napunk különböző, ezért rugalmasságot is tanulhatnak, valamint részt vehetnek összetett feladatokban is.

Mi így tanítunk téged

Tanulóinknak elsősorban az alapokat tanítjuk meg. Ez magába foglalja a terítési és előkészületi folyamatokat egy-egy rendezvényre. A rendezvények alatt is teljes mértékben bevonjuk őket a munkálatokba. A csoportok teljes körű kiszolgálása, illetve az utómunkálatok segítése is mind a feladatkörükbe fognak tartozni.

Milyen tanulót szeretnénk?

A legfontosabb számunkra, hogy a tanulóink szeresse, amit csinál. Előnyt jelent, ha jó kommunikációs készségekkel rendelkezik, valamint a csapatban való együttműködés, az önálló feladatmegoldás és a rugalmasság is fontos szempont számunkra.



Fakanál Étterem

Nálunk ezzel találkozhatasz

A Fakanál Étteremben hagyományos, magyaros ételekkel foglalkozunk. Állandó étlapunk van, mivel a vendégek több mint 90%-a külföldi turista és kimondottan a jól ismert, régi ízeket, ételeket jönnek kipróbálni. Az étterem hangulata is ezt a világot képviseli - konyharuhák, edények, autentikus roma élőzenekar formájában. Rendezvényeinken és csoportjainknak igyekszünk bemutatni a magyaros ízvilágot, illetve vendéglátást.

Oktatók



Markó Attila
konyhafőnök



Váradi Viktor
manager



Fakanál Étterem

Mi így tanítunk téged

Kollégáink képzett szakemberek, akik nyitottak a tanulók foglalkoztatására, a tudásuk átadására, hogy a magyaros vendéglátás tovább éljen.

A tanítás az alapanyagok megismerésével és az előkészítéssel kezdődik, ezt követik a főzési folyamatok és az ételkészítés. Az iskola által kiadott tematika szerint haladunk.

Rendezvényeinken megtanulhatják a svédasztalos és a tányérszervizes felszolgálási módokat, illetve terítéseket. A mindennapokban a „tálcazást”, a „lerámolást”, az eszközök tisztántartását és az étterem rendjének fenntartását gyakorolják. Megismerkednek a tradicionális tálalási módszerekkel és az önkiszolgáló éttermi berendezési formával.

Milyen tanulót szeretnénk?

Motivált, a szakma iránt valóban érdeklődő tanulók jelentkezését várjuk.

- Olyan szakácstanulók jöjjenek, akik nyitottak a magyaros konyha ételei iránt, és nem riadnak vissza a monotonitást igénylő feladatoktól sem.
- A pincér tanulóknál előny, ha szívesen vesznek részt rendezvényeken, csoportok fogadásánál, kiszolgálásánál.



A magyar főváros legimpozánsabb kávépalotája.

A New York Kávéház 130 éve, 1894. október 23-án nyílt meg.

New York Kávéház New York Palota vendéglátás

Nálunk ezzel találkozhatsz

Nagyon kevés hely van Európában, ahol magas minőségben a la carte módon ilyen nagy vendég létszámot szolgálnak ki. A világ minden tájáról érkeznek külföldi vendégek, így aki nálunk tanul egy nemzetközi környezetben sajátíthatja el a vendéglátás ismereteit. Bátran mondhatjuk, hogy aki *chef de rang* munkakörben eltölt nálunk egy-két évet, megállja a helyét a világ bármely pontján. Kis helyen is el lehet kezdeni tanulni a szakmát, de aki egy ilyen nivós helyen kezd, mint a New York Kávéház, annak kényílik a világ. Több olyan üzletvezető is dolgozik ma a New York kávéházban, aki tanulóként kezdett nálunk.

Oktatók



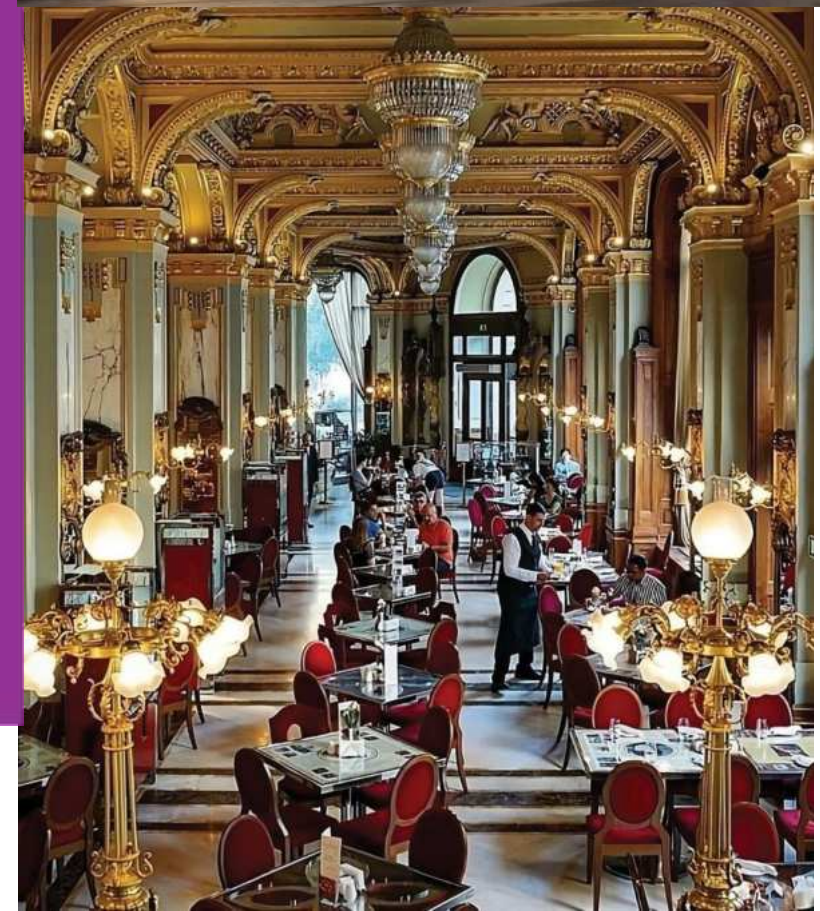
Kiss Balázs
Étterem igazgató



Szabó Vivien
*F&B Breakfast
supervisor*



Balogh Norbert
Bankett igazgató



A magyar főváros legimpozánsabb kávépalotája.

A New York Kávéház 130 éve, 1894. október 23-án nyílt meg.

New York Kávéház New York Palota vendéglátás

Mi így tanítunk téged

A gyakorlati oktatásban hiszünk. Pár nap után bedobjuk a tanulókat a mélyvízbe. A *runner* pozícióban eltöltött idővel, a *chef de rang* kollégáktól és a kávéház üzletvezetőktől tanultakkal rengeteg lehetőség nyílik a szakmai tapasztalatok gyűjtésére.

Milyen tanulót szeretnénk?

Mivel a vendégkörünk 99%-ban külföldiekből áll, így számunkra elengedhetetlen az angol nyelv középszintű ismerete. Ezen felül fontosnak tartjuk az olyan emberi értékeket, mint a tisztelet, lojalitás, szorgalom, felelősségérzet.



A magyar főváros legimpozánsabb kávépalotája.

A New York Kávéház 130 éve, 1894. október 23-án nyílt meg.

New York Kávéház New York Palota vendéglátás

Nálunk ezzel találkozhatok

Mi a tanulókra úgy tekintünk, mint leendő kollégáinkra, ezért az integrálás nagyon hamar elkezdődik, hogy minél hamarabb fel tudják venni a hely ritmusát. Amiben nagyon eltérünk más vendéglátó egységektől, az a pontos szervezés, tervezés, minőség-ellenőrzés. Mindenkinek meg van a saját helye és szerepe a rendszerben, minden mindennel összefügg és ezt a globális látásmódot próbáljuk átadni.

Oktatók



Abrudán Zsolt
Executive Chef



A magyar főváros legimpozánsabb kávépalotája.

A New York Kávéház 130 éve, 1894. október 23-án nyílt meg.

New York Kávéház New York Palota vendéglátás

Mi így tanítunk téged

Szerencsés helyzetben vagyunk hiszen korlát nélkül bármilyen alapanyag a rendelkezésünkre áll, ami a gyakorlást nagyban elősegíti. Fontos, hogy az alapokkal tisztában legyenek a tanulók, hiszen az iskolában tanultak nélkül nagy hátrányban lesznek a többiekhez képest. Nálunk minden tanuló mentorral dolgozik és sosem egyedül, fontosnak tartjuk a koordinálást és irányítást.

Milyen tanulót szeretnénk?

A legfontosabb, hogy tisztában legyen ennek a szakmának és ágazatnak a nehézségével. Itt elvárt a jó teljesítmény, a nyitottság és őszinteség, hogy harmonikusan tudjunk együtt dolgozni.



*A Királyi Őrség épületében 130 férőhelyes történelmi kávézó épült,
amely a régió finomságait szolgálja fel.*

Főőrség Étterem és Kávéház

Nálunk ezzel találkozhatasz

A hozzánk érkező tanulók modern és releváns tudással találkozhatnak és olyan szemléletmóddal, ami meghatározza a szakmához való hozzáállást. Tanulóinkat a kezdetektől csapattársként kezeljük, időnként előfordul, hogy mély vízbe dobjuk őket, ami a tapasztalataink szerint rendkívül motiváló számukra. Ami biztos, hogy a nálunk eltöltött évek után olyan eszköztár birtokosai lesznek, amellyel magabiztosan indulhatnak a pályájuk elején.

Oktatók



Regenbach Attila
Cukrász chef



*A Királyi Őrség épületében 130 férőhelyes történelmi kávézó épült,
amely a régió finomságait szolgálja fel.*

Főőrség Étterem és Kávéház

Mi így tanítunk téged

Mivel nincs két egyforma tanuló, igyekszünk felismerni, hogy kinél milyen módszer válik be, ki mit igényel – szigorú, szoros ellenőrzést, vagy szabadságot. Mindezt sok-sok türelemmel és támogató hozzáállással tesszük.

Az alapok elsajátítása mellett nagy hangsúlyt fektetünk a vizsga- és/vagy verseny felkészítésre. Nálunk alapelv, hogy ne csak a szükséges minimumot ériék el a tanulóink, hanem emelkedjenek ki a sorból, hozzák ki magukból a maximumot.

Milyen tanulót szeretnénk?

Alázatos, őszinte, lelkes és kíváncsi. A tanuló kiválasztásánál nem a meglévő tudást nézzük, sokkal inkább azt, hogy meglátjuk-e a kihívást és a lehetőséget a tanulóban, érezzük-e benne a fent felsorolt tulajdonságokat.



*A Királyi Őrség épületében 130 férőhelyes történelmi kávézó épült,
amely a régió finomságait szolgálja fel.*

Főőrség Étterem és Kávéház

Nálunk ezzel találkozhatok

Szakácstanulóink megismerhetik a korszerű gasztronómiai eljárásokat, úgy, mint a *sous vide*, a *konfitálás*, a *gravlax*, vagy a füstölés. Az a' la carte ismereteken felül rendezvény konyhai műveleteket is elsajátíthatnak.

A pincér tanulók az alapokon túl megismerkednek a protokoll felszolgálással, illetve betekinhetnek nagyobb rendezvények előkészületeibe és lebonyolításába. Teljes körű bor ismeretet szerezhetnek és megtanulhatják a különböző kávékészítmények elkészítésének módjait is.

Oktatók



Pék András
chef



*A Királyi Őrség épületében 130 férőhelyes történelmi kávézó épült,
amely a régió finomságait szolgálja fel.*

Főőrség Étterem és Kávéház

Mi így tanítunk téged

Tanulóinkat felügyelet mellett a kezdetektől bevonjuk a konyhai folyamatokba. A vizsgára tudatosan készülünk, sok gyakorlással, teszteléssel és közös kóstolással, melynek eredményeképpen tanulóink minden esetben önbizalommal és magabiztosan futnak neki a vizsgának. Pincértanulóink felkészülését kezdetektől dedikált kolléga segíti, aki mellett aktívan részt vesznek a folyamatokban, a vendég üdvözlésétől egészen a vendég távozásáig.

Milyen tanulót szeretnénk?

Ápolt megjelenésű, a szakmai iránt érdeklődő tanulókat keresünk, akik kellő alázattal és tisztelettel közelítik meg a szakmát. Számunkra fontos tulajdonság a pontosság, a fegyelem, a megbízhatóság és a terhelhetőség.



Igazságügyi Minisztérium, Iustitia Étterem

Nálunk ezzel találkozhatsz

A Iustitia Étterem és Kávézó az Igazságügyi Minisztérium épületében működik. Az étterem a minisztériumban dolgozókat szolgálja ki, hétfőtől péntekig hivatali időben, valamint protokolláris rendezvényeket, kisebb-nagyobb létszámú konferenciákat, bekészítéseket valósít meg nap, mint nap.

Mi így tanítunk téged

Kollégáink elkötelezetten segítik a tanulókat a szakmai vizsgára való felkészülésben, az alapok elsajátításában.

Milyen tanulót szeretnénk?

Téged várunk, ha motivált vagy, szeretnél és tudsz is csapatban dolgozni, ha megbízható vagy, lehet rád számítani. Fontos az ápoltság megjelenés is.





Deli & Cafe & Bakery. Minden napszakban élvezetes megálló a turistáknak, a Kossuth téren. "Ha számít, mit eszel"

Séf Asztala

Nálunk ezzel találkozhat

A Séf Asztala immár 4 éve üzemel a Kossuth téren. Hisszük, hogy a magyar gasztronómia az egyszerű hétköznapi étkezés válogatott alapanyagaira, kedvenc otthoni ízeinkre is építhet.

Tanulóink innovatív környezetben, professzionális gépeken dolgozhatnak és megismerhetik a tökéletes összhangot egy péküzem és egy étterem működése között. Éttermünk mellett egy kovászos péküzem is működik, mely lehetővé teszi a mindig friss, minőségi pékáruk felhasználását.

Vendégeink közel 75%-a külföldi látogató, mely lehetőséget biztosít a szakmai idegen nyelv használatára a mindennapok során.

Exkluzív elhelyezkedésünknek köszönhetően éttermünk otthont adhat protokolláris rendezvények lebonyolításához, mely rendkívül értékes és hasznos tapasztalás a fiatal kollégáinknak.

Szakképzés





Deli & Cafe & Bakery. Minden napszakban élvezetes megálló a turistáknak, a Kossuth téren. "Ha számít, mit eszel"

Séf Asztala

Mi így tanítunk téged

Hisszük, hogy jó szakemberré csak egy jó szakember mellett válhatunk. Tanulóink mentorprogram keretében kapcsolódhatnak be az élő munkába, megtanulhatják a szakmai fogásokat, a berendezések használatát. A csapatot 15-20 éves szakmai múlttal és nagy rutinnal rendelkező felszolgálók, szakácsok és fiatal pályakezdők alkotják. Séfünk, Hegyi Richárd jelenleg is szakmai óraadóként segíti a jövő nemzedékének képzését. Oktatónk, Vona Balázs pedig évekig rendezvény igazgatóként dolgozott a Parlamentben, sokszor 20-30 felszolgáló munkáját koordinálta együttesen. Oktatóink és kollégáink a tanulóink rendelkezésére állnak szakmai kérdések esetén egész tanévben.

Oktatók



Hegyi Richárd



Vona Balázs



Szakképzés





Deli & Cafe & Bakery. Minden napszakban élvezetes megálló a turistáknak, a Kossuth téren. "Ha számít, mit eszel"

Séf Asztala

Milyen tanulót szeretnénk?

Számunkra a legfontosabb, hogy a tanulóink motiváltak, alázatosak és a szakma iránt elkötelezettek legyenek. Tiszteljék a kollégáikat épp úgy, mint a szakmai oktatójukat. Megbízhatóságuk, nyitott, udvarias személyiségük, idegen nyelv tudásuk alapfeltétel.



Szakképzés



Parlament Cafe - Országalma Étterem - Országház Látogatóközpont

Nálunk ezzel találkozhatasz

A Parlament Kávézó immár 10 éve üzemel a Kossuth téren az Országház Látogatóközpontjában. A csapatot 10-15 éves szakmai múlttal és nagy rutinnal rendelkező felszolgálók és fiatal pályakezdők alkotják. Oktatónk, Vona Balázs évekig rendezvény igazgatóként dolgozott a Parlamentben, sokszor 20-30 felszolgáló munkáját koordinálta együttesen.

Tanulóink innovatív környezetben, professzionális gépeken dolgozhatnak és megismerhetik a tökéletes összhangot a kávézónk, és az Országgyűlés Hivatala között. Kávézónk évente kb. 500.000 vendéget szolgál ki, melynek 90%-a külföldi látogató, ami lehetőséget biztosít a szakmai idegen nyelv használatára a mindennapok során.

Kávézónk otthont adhat protokolláris rendezvények lebonyolításához, mely rendkívül értékes és hasznos tapasztalás a fiatal kollégáinknak.

Oktató



Vona Balázs



Parlament Cafe - Országalma Étterem - Országház Látogatóközpont

Mi így tanítunk téged

Jó szakemberré csak egy jó szakember mellett válhatunk. Tanulóink mentorprogram segítségével belefolyhatnak az élő munkába, megtanulhatják a szakmai fogásokat, a berendezések használatát. Egy-egy rendezvény alkalmával lehetőségük van megtapasztalni a formális vendéglátás alapjait. Oktatóink és kollégáink a tanulók rendelkezésére állnak szakmai kérdések esetén egész tanévben.

Milyen tanulót szeretnénk?

Számunkra a legfontosabb, hogy a tanulók motiváltak, alázatosak és a szakma iránt elkötelezettek legyenek. Tiszteljék a kollégáikat épp úgy, mint a szakmai oktatójukat. Megbízhatóságuk, nyitott, udvarias személyiségük, idegen nyelv tudásuk alapfeltétel.



Spoon the Boat

Nálunk ezzel találkozhatok

Tanulóinknak lehetősége van megismerni a modern, francia desszertek világát. A desszertek íze és megjelenése egyaránt lenyűgöző, a vacsorák végén igazi katarzist jelentenek a vendégeknek.

Mi így tanítunk téged

Tanulóink alapos felkészítést kapnak elméletben és gyakorlatban egyaránt. Elkötelezetten segítjük a felkészülésüket. A gyakorlati oktató precizitása a mindennapi munkájában és a tanulók oktatásában is magas színvonalat képvisel.

Milyen tanulót keresünk?

Legyen lelkes, talpraesett, pontos, érdeklődő.

Oktató



Pintér Alexandra
Cukrászat vezető



Spoon the Boat

Nálunk ezzel találkozhatasz

Kreatív gondolkodás, színes, ízes ételek készítése, komplex ételek összeállítása, bonyolultabb eljárások elsajátítása.

Családias légkör, rugalmas beosztás, elhivatott dolgozók, törődés.

Mi így tanítunk téged

Személyre szabott fejlődési út kialakítása, ebben való folyamatos segítség, különös odafigyelés.

Milyen tanulót keresünk?

Szorgalmas, elhivatott, lelkes, fejlődni vágyó, magas tűrőképességű.

Oktató



Fekete Tibor
Executive Chef





Egyedülálló budapesti panoráma, emblemikus rendezvény- és étteremhajó. "Szerelembe ejtünk Budapesttel"

Spoon the Boat

Nálunk ezzel találkozhatasz

Mi egy olyan dinamikusan fejlődő egység vagyunk, ahol folyamatos képzéseket biztosítunk kollégáinknak, többek között étel- és italismeret, barista és bártender képzéseket. Az a'la carte mellett rendezvényhelyszínként is működünk, ezáltal tanulóink a vendéglátás széles spektrumát megismerhetik.

Mi így tanítunk téged

A kezdeti időszakban közösen átveszünk az alapokat, majd egy kijelölt mentor személyre szabottan segíti a tanulót a szakmai fejlődésben.

Milyen tanulót keresünk?

Mivel a szakmai múlt itt nem feltétel, ezért olyan jelentkezőket keresünk, akiket a lelkesedés és a szakma iránti kíváncsiság vezérel. Az angol nyelv ismerete fontos számunkra, bár nem alapvető követelmény. Ha valakinek már van nyelvtudása, nálunk magasabb szintre emelheti ismereteit.

Oktató



Buzás Tamás



Szakképzés



A 3000 négyzetméteres rendezvénykomplexum különleges és felejthetetlen helyszínként szolgál a vendégek nagy napjain. Bulik, party-k, rendezvények.

Symbol Budapest

Nálunk ezzel találkozhatasz

A Symbol egy rendezvény- és buli/koncert helyszín, így tanulóink széleskörű tapasztalatokat szerezhetnek a rendezvényszervezés terén. Céges csapatépítők, sajtótájékoztatók, esküvők, születésnapok, üzleti vacsorák és egyéb események kiváló lehetőséget nyújtanak a gyakorlati tapasztalatszerzésre.

Mi így tanítunk téged

Tanulóink minden szükséges támogatást megkapnak, így magabiztosan állhatnak elő a szakmai vizsgára.

Milyen tanulót szeretnénk?

Téged várunk, ha komolyan érdeklődsz a vendéglátás iránt és szeretnél fejlődni, tanulni. Fontosnak tartjuk a megbízhatóságot, hogy számíthassunk rád.

Oktatók

Puporka József
Sápi Péter





A Fradi otthonaként szenvedélyt, izgalmat és érzelmeket ébreszt, Európa egyik legmodernebb létesítményeként pedig az üzleti élet és a rendezvényvilág új fókuszává vált.

Groupama Arena Catering

Nálunk ezzel találkozhatasz

A Groupama Arénában nem csupán az alapokra korlátozódik tanulóink gyakorlati oktatása, hanem lehetőségük van betekinteni a nemzetközi és bajnoki mérkőzések teljes körű felkészítésébe is. Részt vehetnek kisebb 15 fős eseményektől kezdve egészen a grandiózus, 1200 fős rendezvényekig terjedő összeállításokban.

Ami még izgalmasabbá teszi a tanulói tapasztalatot, az a változatosság: az a'la carte felszolgálástól kezdve, a pultos munkán át egészen a díszfelszolgálásig. Nálunk a vendéglátás különböző területein is kipróbálhatnak érdekes feladatokat.

Szakképzés



*A Fradi otthonaként szenvedélyt, izgalmat és érzelmeket ébreszt,
Európa egyik legmodernebb létesítményeként pedig az üzleti élet
és a rendezvényvilág új fókuszává vált.*



Groupama Arena Catering

Mi így tanítunk téged

A Groupama Aréna catering csapata olyan környezetet teremt, ahol a gyakorlati oktatás és az élményalapú tanulás segíti a tanulókat az alapok magabiztos elsajátításában és a sikeres szakmai vizsgára való felkészülésben.

Oktatók



Both Sándor
Supervisor



Kósa Izabella
Bankett vezető



Németh Roland
Supervisor



A Fradi otthonaként szenvedélyt, izgalmat és érzelmeket ébreszt, Európa egyik legmodernebb létesítményeként pedig az üzleti élet és a rendezvényvilág új fókuszává vált.



Groupama Arena Catering

Módszereink:

- Valós környezetben történő tanulás: A tanulók azonnal bekapcsolódnak a rendezvények, nemzetközi és bajnoki mérkőzések előkészítésébe és lebonyolításába. Ezáltal nemcsak elméleti tudásuk fejlődik, hanem gyakorlati tapasztalatokat is szereznek.
- Éles helyzetekben történő gyakorlás: Tanulóinkat viszonylag hamar bevonjuk éles helyzetekbe. Ez segít nekik megtapasztalni a valódi kihívásokat és a fejlődést, tényleges munkakörnyezetben.
- Folyamatos visszajelzés: Hisszük, hogy a hibák lehetőséget kínálnak a fejlődésre. Számunkra fontos, hogy a tanulók konstruktív visszajelzéseket kapjanak, így az esetleges hibákból tanulva haladhatnak előre az úton.
- Rendszeres szakmai tréningek: Tréningeinken a tanulóink olyan új készségeket és ismereteket szerezhetnek, amelyek elősegítik a szakmai vizsgára való optimális felkészülést.



*A Fradi otthonaként szenvedélyt, izgalmat és érzelmeket ébreszt,
Európa egyik legmodernebb létesítményeként pedig az üzleti élet
és a rendezvényvilág új fókuszává vált.*

Groupama Arena Catering

Milyen tanulót szeretnénk?

Cégünk lelkes és elkötelezett tanulókat vár, akik teljes szívvel és szenvedéllyel viszonyulnak a vendéglátás iránt, és motiváltak a szakmai fejlődésre.

A szempontok, amelyeket figyelembe veszünk a kiválasztás során:

- szenvedély és elkötelezettség
- kreativitás és rugalmasság
- kommunikációs készségek
- csapatmunkára való képesség
- nyitottság a tanulásra





A Városligeti Műjégpálya épületében található Városliget Café & Restaurant polgári bisztróétel-kínálattal várja vendégeit.

Városliget Café & Restaurant, Tóterasz

Nálunk ezzel találkozhatok

A Városliget Café & Restaurant nemcsak étterem, de sokoldalú rendezvényhelyszín is, ezért tanulóink részt vehetnek az á la carte üzemelésen kívül rendezvényeinken is.

Az á la carte kiváló lehetőségeket nyújt a biztos alapok elsajátítására, nem csupán technikai szempontból, de rengeteget fejlődhetnek a kommunikációs képességeik, kulináris ismereteik is. Állandó étlapunk mellett izgalmas séfajánlatokkal, szezonális ételekkel és italokkal dolgozhatnak, így a sokoldalú szervíz is a mindennapok része ebben az impozáns környezetben.

Ezen felül a rendezvények során betekintést kapnak számos rendezvénytípus előkészületeibe és lebonyolításába, az esküvőktől, a szabadtéri, laza hangulatú grillpartin át egészen a felszolgált díszétkezésig. Azon vagyunk, hogy minden egyes nap hasznos ismeretekkel és tapasztalatokkal gyarapodjanak, melyeket - bármerre is viszi őket az élet az iskola elvégzése után – kamatoztathatnak majd az élet számos területén.

Szakképzés





A Városligeti Műjégpálya épületében található Városliget Café & Restaurant polgári bisztróétel-kínálattal várja vendégeit.

Városliget Café & Restaurant, Tóterasz

Mi így tanítunk téged

A gyakorlati oktatásban hiszünk. Abban, hogy a vendéglátást a vendégek által lehet a leginkább elsajátítani. Az elméleti alapok elsajátítása után (étel- és italismeret, melyekhez kidolgozott anyagokat kap minden egyes munkavállalónk), a gyakorlatban is kamatoztatják megszerzett tudásukat. Tapasztalt kollégáink mellett előbb közösen, majd felügyelet mellett, de önállóan van lehetőségük a szakmai folyamatok minden részét megtanulni. A vendégfogadás, a foglalások rögzítése, a terítés, a rendelésvétel vagy a pálya rendben tartása mind olyan tevékenységek, amiket nem könyvből tanulunk meg. Mindemellett észrevétlenül megtanulnak több dologra figyelni párhuzamosan, felismerni a vendégek igényeit és elvárásait, csapatban dolgozni, de mégis önállóan, előrelátóan gondolkodni.

Oktatók



Dobosy József
Executive Chef



Magicz Ildikó
Üzletvezető helyettes



Popper Pál
Chef-helyettes



Szakképzés





A Városligeti Műjégpálya épületében található Városliget Café & Restaurant polgári bisztróétel-kínálattal várja vendégeit.

Városliget Café & Restaurant, Tóterasz

Milyen tanulót keresünk?

Azokat a tanulókat várjuk éttermünkben, akik érdeklődők, kíváncsiak és készen állnak befogadni azt a tudást, amit tálcán kínálunk nekik. Fontos számunkra az angol nyelvtudás, hiszen vendégkörünk nagy része külföldi. Értékeljük az elhivatottságot, a szakmai alázatot és a tisztelettudó magatartást. A tehetséges, szorgalmas tanulókat sikeres szakmai vizsgájuk után lehetőség szerint munkavállalóként is szívesen foglalkoztatjuk.



Szakképzés



Beszédeses számok

Jelenleg 159 tanuló vesz részt az egységeinkben szakirányú gyakorlaton, és tanulóink száma évről-évre növekszik. A 2024-es év is izgalmas változásokat hoz: idén 68 végzős tanulónk szakvizsgázik, miközben szép számban érkeznek 11. és 12. évfolyamos tanulók egybefüggő nyári gyakorlatra. Szeptembertől új lendülettel várjuk a 10. évfolyamosokat. Bármelyik szakmát és képzési típust választod, nálunk dinamikus és inspiráló környezet vár rád.



52

63



42

üdv a
klubban!

EventrendKlub
70%-os munkatársi
kedvezmény

- a legmenőbb budapesti éttermekben, kávéházakban, az Eventrend Group vendéglátóhelyein -

Szakképzőhelyeink minden tanulóját a munkatársunknak tekintjük.

Ezért tanulóként te is megkapod az egyedülálló, **70%-os munkatársi kedvezményt. :)**



Hogyan tudsz hozzánk jelentkezni?



Kondor Vera
Képzési vezető

E-mail cím: kondor.vera@eventrend.hu

Telefonszám: +36 30 186 9610

Tedd meg az első lépést! Jelentkezz és találkozunk! :)

PASSION LED US HERE