

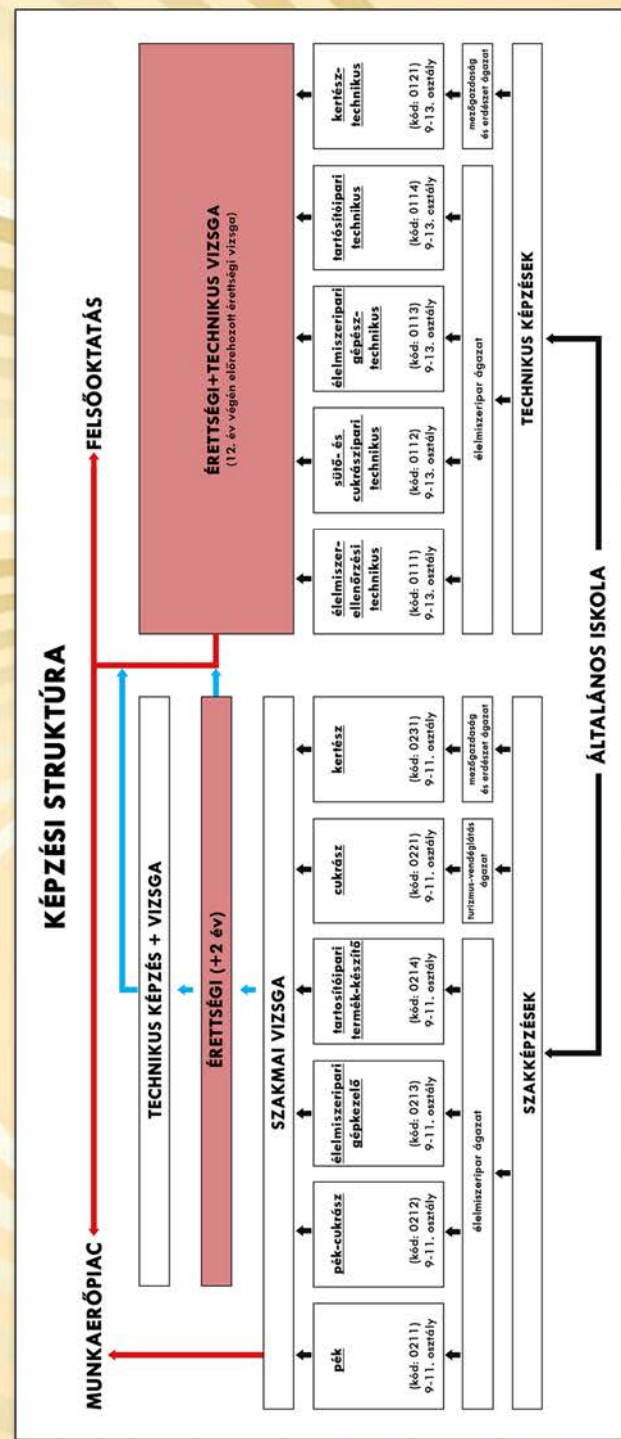


8 OK - hogy miért válaszd a Toldi Koleszt!

- 👉 Búcsút mondhatsz a fárastzó utazásnak!
- 👉 Csak az étkezésért kell fizetned!
- 👉 Segítünk neked a tanulásban!
- 👉 Sportolhatsz a tornateremben, a konditermekben vagy a szabadtéri sportpályákon.
- 👉 Jó társaság, másik 200 kollégista vár rád!
- 👉 Wifi elérhetőséggel rendelkezünk!
- 👉 Minden héten izgalmas programokon vehetsz részt!
- 👉 A szabadidőben biliárdozhatsz, csocsózhatsz és szolizhatsz is nálunk.



Képzéseink



KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI AGRÁRSZAKKÉPZÉSI CENTRUM TOLDI MIKLÓS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM

2750 Nagykörös, Ceglédi út 24.
Tel.: 53/351-922; Fax: 53/ 351-599
www.toldiszki.hu
toldi@toldiszki.hu
OM azonosító: 035269/017



Nyílt napok:
2021. október 14. 8⁰⁰-12⁰⁰
és
2021. október 19. 8⁰⁰-12⁰⁰



Pék képzés

Pék tanulóink az iskola saját tanműhelyeiben termelő tevékenység végzése közben sajátítják el a szakma fogásait. Képesek lesznek különböző kenyerek és péksütemények előállítására.



Kétszakmás képzések

A sütő- és cukrászipari technikus valamint a pék-cukrász képzésben résztvevő tanulóink megismerik mindkét szakma elméleti és gyakorlati tananyagát. A végzett szakemberek így nagyobb eséllyel indulnak a munka világába, mert elhelyezkedhetnek pékségekben és cukrász üzemekben is. A technikusképzés során az érettségit is megszerzik, a pék-cukrász tanulók pedig nagyobb gyakorlatra tesznek szert.



Élelmiszer-ellenőrzési technikus képzés

A végzett élelmiszer-ellenőr laboratóriumokban az élelmiszerek alapanyagainak valamint a késztermékeknek minőségi és mennyiségi vizsgálatát, minősítését végzi, önállóan vagy mérnöki irányítással.



Élelmiszeripari gépész képzések

Technikus és gépkezelő tanulóink az általános gépészeti ismereteken túl megismerik az élelmiszeripari ágazatok vezérgépeit, így alkalmasak a különböző gépészeti munkakörök ellátására, gépek és berendezések karbantartására, beállítására.

A képzés folyamán lehetőség van CNC, 3D-s tervezőprogram valamint pneumatikai ismeretek elsajátítására is.



Tartósítóiipari képzések

Az élelmiszertartósítás előkészítő, feldolgozó, hőkezelő és csomagoló munkafolyamatait, valamint a gépek és berendezések kezelését tanüzemi és gyári körülmények között sajátítják el a tanulóink. A környékbeli üzemek (Bonduelle Kft., Univer Zrt., Nagykőrösi Konzerv Kft.) munkalehetőséggel várják végzett tanulóinkat.



Cukrász képzés

Az iskola saját cukrász tanműhelyében termelő tevékenységet végeznek cukrász tanulóink. Megtanulják a torták, sütemények, desszertek, valamint fagyalt- és bonbonkészítés műveleteit.



Kertész képzések

Tanulóink a kerti munkák végzését tanulják, beleértve a zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztéshez és a dísznövények ápolásához szükséges alapismereteket. Gyakorlati foglalkozásokon az iskola 5 hektáros kertjét, a helyben található üvegházak és fóliasátor növényeit gondozzák.

