



Minősített  
Tehetséggondozó  
Műhelyek

## A Pesti Barnabás iskola Kiválósági Díjat nyert a Kárpát-medencei Technikumok I. Gáláján

Budapest, 2025. január 31. – **A Pesti Vigadó adott otthont a Kárpát-medencei Technikumok I. Kiválósági Gálájának, amelyen a Közép-magyarországi ASzC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola elnyerte a "Legkiválóbb Tehetséggondozó Technikum 2025" díjat. Az elismerés méltatja az intézmény elhivatottságát a tehetséggondozásban, a diákok hazai és nemzetközi versenyeken elért sikereit, valamint az iskola magas színvonalú szakmai képzését.**

A gála résztvevői a rendezvényt megelőzően egy egész napos programon vettek részt, amely során ellátogattak a **Puskás Arénába** és a **Néprajzi Múzeumba**. Az ünnepi eseményt élőben közvetítette a **Magyar Televízió M5 csatornája**, valamint a Kulturális és Innovációs Minisztérium Facebook-oldalán is elérhetők a képes beszámolók.

A Kárpát-medencei Technikumok I. Kiválósági Gáláján a Technikumi Rangsor 2025 TOP 100-as listájának első öt helyezettjét díjazták, ezen kívül különdíjak is átadásra kerültek és külön kiemelték azokat a tanulókat, akik a **EUROSKILLS GDANSK 2023** és **WORLDSKILLS LYON 2024** versenyeken képviselték hazánkat. Közülük egyik diákunk, **Skultéti Zita**, 2023-ban remekelt Gdanskban, majd 2024-ben Lyonban kiválósági érmet szerzett.

A díjat **Törgyekes Mátyás**, iskolánk egyik diákja vette át, és így nyilatkozott:

*"Hatalmas megtiszteltetés, hogy iskolám diákjai nevében átvehetem ezt a díjat. Szeretném megköszönni tanárainknak a belénk fektetett időt és energiát. Ebben az iskolában olyan világot mutatnak meg számunkra, amely rengeteg lehetőséget nyit meg az életben."*

### **Közép-magyarországi ASzC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola bemutatása**

Az iskola immár **több mint hetven éve képez élelmiszeripari szakembereket Budapesten**. Az eredetileg sütőipari szakmunkások képzésére létrehozott intézmény képzési kínálata folyamatosan bővült, és mára országosan elismert szakmai műhellyé vált. Az iskola végzett diákjai keresett szakemberek itthon és külföldön egyaránt.

Az intézmény **kiemelten fontosnak tartja a gyakorlati oktatást**, amelyet a saját **termelő tanműhelyében** valósít meg. A Zuglóban található műhelyekben a diákok a legmodernebb

környezetben sajátíthatják el a sütő-, cukrász- és édesipari szakma fortélyait. Az iskola **mintaboltjában, az Almádi utcában**, naponta kaphatók az itt készült friss pékáruk, sütemények és csokoládék.

Az intézmény **kiemelt figyelmet fordít a nemzetközi kapcsolatokra is** – diákjai német, dán, francia, belga, osztrák és portugál szakmai gyakorlatokon vehetnek részt. Az iskolát évről évre a legjobbak között tartják számon az **országos szakmai versenyeken**, számos érem és serleg bizonyítja a diákok felkészültségét.

#### **Fontosabb elismerések és programok:**

- **2022-ben az iskola elnyerte a Minősített Tehetséggondozó Műhely címet** a tehetségek azonosításában és támogatásában végzett munkájáért.
- **2021 óta szakmai támogatója a WORLDSKILLS Hungary programnak.**
- **25 éve rendezi meg a Pék Hagyományőrző Országos Versenyt**, amely mára a szakmai hagyományápolás egyik legnagyobb presztízű eseményévé nőtte ki magát.

A sport területén is kiemelt szerepet kap a tehetséggondozás, amit jól mutat, hogy diák röplabdacsapat működik az iskolában. Ezzel nemcsak a versenysport fontosságára, hanem az egészségmegőrző testmozgás jelentőségére is felhívják a figyelmet. A pedagógiai fejlesztések is folyamatosak, a tanulási nehézséggel rendelkezőkkel fejlesztő kollégák foglalkoznak.

Az iskola nagy hangsúlyt fektet a fejlesztésekre, és aktívan részt vesz a VP programban, amelynek keretében jelentős intézményi fejlesztések valósulnak meg. Jelenleg a tanműhely nemzetközi versenyeknek és mobilitási programoknak is helyszínéül szolgál.

Emellett kiemelt figyelmet fordítanak arra is, hogy a tanulók felkészüljenek az önálló életre, különös tekintettel a gazdálkodási feladatokra.

#### **Képzési kínálat:**

- **Technikumi képzések (5 év)**
  - Sütő- és cukrászipari technikus
  - Élelmiszer-ellenőrzési technikus
  - Okleveles sütő- és cukrászipari technikus
- **Szakképző iskolai képzések (3 év)**
  - Pék
  - Édességkészítő
  - Cukrász
  - Pék-cukrász

Az iskola **aktív a felnőttképzés területén is**, lehetőséget biztosítva a szakmaváltásra vagy a munka világába való visszatérésre.

**Gratulálunk a Pesti Barnabás Technikumnak és minden díjazottnak a fantasztikus eredményekhez!**

#### **KAPCSOLAT:**

**Tóth Judit Emma**

nemzetközi koordinátor

E-mail: [toth.judit.emma@kmaszc.hu](mailto:toth.judit.emma@kmaszc.hu)

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrássy út 63-65., Hungary

Facebook: [kmaszc](#) | Instagram: [@kmaszc](#) | [www.kmaszc.hu](http://www.kmaszc.hu)