



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 811 02 0100 31 02 Vendéglátó eladó

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Gastronomieverkäufer/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die Geräte der Informatik und Telekommunikation zu benutzen;
- mit den Kunden persönlich Kontakt zu pfelegen;
- in der Gastronomieeinheit die Beschaffungs-, Produktions-, Verkaufs- und Lagerungsarbeiten durchzuführen;
- für einen geeigneten Warenvorrat zu sorgen;
- die Arbeiten im Zusammenhang mit Warenübernahme und -ausgabe sowie täglicher Spirituosenkontrolle zu verrichten;
- Abrechnungsaufgaben zu übernehmen;
- einheitliche Administration zu führen;
- die Ausstellung von Rechnungen, die Einhaltung der Belegdisziplin zu kontrollieren;
- die Einhaltung von Brand-, Arbeits- und Vermögensschutzvorschriften sowie die Voraussetzungen des die gesetzlichen Vorschriften erfüllenden Betriebs sicherzustellen;
- für die Einhaltung der Hygieneregel zu sorgen;
- die Regel für HACCP zu erstellen und einzuhalten;
- die Vorschriften der ÁNTSZ (Staatlicher Dienst für Volksgesundheit und Amtsärzte) einzuhalten;
- die Küchentechnologie zu verwenden;
- die Abschlussarbeitsgänge bei Zubereitungen der kalten Küche durchzuführen;
- die Abschlussarbeitsgänge bei Konditoreizubereitungen durchzuführen;
- die Speisen zu portionieren und zu servieren, sowohl für Verzehr am Ort als auch zur Mitnahme;
- die Maschinen fachgerecht zu bedienen.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

5121 Gastgeber/in, Gastwirt/in

### (\*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p><b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b></p> <p>Bei den zu dem Sozialer und Arbeitsministerium (SZMM) gehörender Fachausbildungen die vom SZMM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.</p>											
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 31 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf den theoretischen und praktischen Kenntniselementen (nachfolgend: Eingangskompetenzen) in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Grundschulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des achten Jahrgangs basiert.</p> <p><b>ISCED97 Kode:</b> 3CV</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Durchschnitt der pro Prüfungseinheit erreichten prozentualen Leistungen, angegeben in Noten unter Berücksichtigung der Gewichtung nach den Berufs- und Prüfungsanforderungen:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">81-100%</td> <td style="padding-left: 20px;">sehr gut (5)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">71-80%</td> <td style="padding-left: 20px;">gut (4)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">61-70%</td> <td style="padding-left: 20px;">befriedigend (3)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">51-60%</td> <td style="padding-left: 20px;">mangelhaft (2)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">0-50%</td> <td style="padding-left: 20px;">ungenügend (1)</td> </tr> </table>		81-100%	sehr gut (5)	71-80%	gut (4)	61-70%	befriedigend (3)	51-60%	mangelhaft (2)	0-50%	ungenügend (1)
81-100%	sehr gut (5)											
71-80%	gut (4)											
61-70%	befriedigend (3)											
51-60%	mangelhaft (2)											
0-50%	ungenügend (1)											
	<p>ID-Nummer und Bezeichnung des Berufs Anforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufs Anforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:</p>											
<p><b>Seriennummer des Zeugnisses:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>lfd. Nummer:</b> 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">1496-06 Fachkenntnisse des Berufs Verkäufer/in in einer Garküche/Gaststätte</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">1498-06 Fachkenntnisse des Berufs Gaststättenverkäufer/in</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> </td> <td style="padding: 2px;"> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> </td> <td style="padding: 2px;"> </td> </tr> </table>	1496-06 Fachkenntnisse des Berufs Verkäufer/in in einer Garküche/Gaststätte	100%	1498-06 Fachkenntnisse des Berufs Gaststättenverkäufer/in	100%							
1496-06 Fachkenntnisse des Berufs Verkäufer/in in einer Garküche/Gaststätte	100%											
1498-06 Fachkenntnisse des Berufs Gaststättenverkäufer/in	100%											
<p><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b></p> <p>2016.06.28</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b></td> <td style="text-align: right; padding: 2px;"><b>100%</b></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b></td> <td style="text-align: right; padding: 2px;"><b>5</b></td> </tr> </table>	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b>	<b>100%</b>	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b>	<b>5</b>							
<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b>	<b>100%</b>											
<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b>	<b>5</b>											
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>In die Mittelschulbildung</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>											
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b></p>												
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>Verordnung des Ministers für Soziales und Arbeit Nr. 15/2008 (VIII. 13.) über die in die Zuständigkeit des Ministers für Soziales und Arbeit fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe, Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung.</p>												

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		500 Stunden
<b>Zugangsbedingungen:</b> Abschluss des achten Schuljahrgangs  Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.  <b>Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2016.06.28		<b>L. S.</b>