



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 811 02 0000 00 00 Vendéglős

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Gastwirt/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- in der Gastronomieeinheit die Beschaffungs-, Produktions-, Verkaufs- und Lagerungsarbeiten durchzuführen;
- die Speisekarte und die Getränkekarte zu planen und zusammenzustellen;
- effektive Konfliktverwaltung durchzuführen;
- die Geschäftspolitik und die Marketingstrategie zu erstellen sowie das Geschäftsimage zu gestalten, PR-Tätigkeit auszuüben;
- die Marketing- und Werbetätigkeit zu organisieren und auszuüben;
- die Vorschriften des Protokolls anzuwenden und einzuhalten;
- für den Empfang von VIP-Gästen zu sorgen, die entsprechende Organisation durchzuführen;
- für einen geeigneten Warenvorrat zu sorgen;
- 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;
- umfassende finanzielle Haftung für das Inventar der Vorräte zu übernehmen;
- die Küchentechnologien zu verwenden;
- die Vorbereitungsarbeitsgänge durchzuführen, warme Speisen und Zubereitungen der kalten Küche zuzubereiten;
- die Abschlussarbeitsgänge bei Konditoreizubereitungen durchzuführen.

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

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Bei den zu dem Sozialer und Arbeitsministerium (SZMM) gehörender Fachausbildungen die vom SZMM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.	
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 52 Zur Ausfüllung von körperliche oder geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert. ISCED97 Kode: 4CV	Bewertungsskala/Bestehensregeln Durchschnitt der pro Prüfungseinheit erreichten prozentualen Leistungen, angegeben in Noten unter Berücksichtigung der Gewichtung nach den Berufs- und Prüfungsanforderungen: 81-100% sehr gut (5) 71-80% gut (4) 61-70% befriedigend (3) 51-60% mangelhaft (2) 0-50% ungenügend (1)	
	ID-Nummer und Bezeichnung des Berufsanforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufsanforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:	
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456	1428-06 Durchführung von Sicherheitsschutz-Qualitätssicherungsaufgaben 1429-06 Durchführung von administrativen Tätigkeiten 1464-06 Vorbereitung 1470-06 Ausübung von Tätigkeiten der Gastronomie und Hotellerie 1494-06 Kontrolle 1495-06 Marketing- und PR Kenntnisse 1496-06 Fachkenntnisse des Berufs Verkäufer/in in einer Garküche/Gaststätte 1497-06 Fachkenntnisse Garküche 1498-06 Fachkenntnisse des Berufs Gaststättenverkäufer/in	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%
Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.06.18	Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %): Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):	100% 5
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung	Internationale Abkommen	
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)		
Rechtsgrundlagen 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.		

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: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2000 Stunden
Zugangsbedingungen: Abiturprüfung 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. Nationale Referenzzentrale– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2021.06.18		L. S.