



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

52 811 02 0100 31 02 Vendéglátó eladó

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (FR)

Vendeur/vendeuse de restauration
(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNEE A TITRE D'INFORMATION)

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

Le spécialiste peut assurer les activités suivantes:

- appliquer les outils d'ITC;
- tenir contact personnel avec les clients;
- faire la disposition, la production, les ventes et le travail de stockage dans l'unité de restauration;
- prendre soin des stocks suffisantes;
- recevoir et distribuer les marchandises, faire le contrôle financier dehors;
- faire les règlements; commander la facturation et la documentation;
- garantir les conditions pour la protection contre le feu, sécurité de travail et de propriété, et leur opération selon des règlements;
- se conformer règles et aux règlements hygiéniques; installer et se conformer aux règlements de HACCP;
- se conformer aux règles selon le service hygiénique et sanitaire d'état;
- appliquer la technologie de cuisine;
- finir les phases finales de travail pour le buffet froid;
- finir les phases finales de travail pour la fabrication de confiserie;
- portionner et servir la nourriture pour consommation sur place et à emporter;
- faire marcher les machines de cuisine professionnellement.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5121 Traiteur, gérant/gérante de restaurant

(*) Note explicative:

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme aux documents suivants :

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (résolution 93/C 49/01 du Conseil, du 3 décembre 1992, concernant la transparence des qualifications), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (résolution 96/C 224/04 du Conseil, du 15 juillet 1996, sur la transparence des certificats de formation professionnelle), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil, du 10 juillet 2001, relative à la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs)

Pour toute information complémentaire sur la transparence, consultez le site <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</p> <p>Pour les qualifications professionnelles relevant du domaine du Ministère de l'Action Sociale et du Travail (SZMM), la commission spéciale indépendante chargée par le Ministère, instituée par qualification professionnelle.</p>											
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 31 Qualification professionnelle de niveau secondaire donnant droit à occuper un emploi exigeant un travail manuel, qui se base sur les éléments de connaissances d'entrée théoriques et pratiques définis par les exigences professionnelles et d'examen (par la suite : compétences d'entrée) ou sur une formation scolaire de niveau élémentaire attestée par l'achèvement de la huitième année.</p> <p>Code ISCED97: 3CV</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Moyenne des performances exprimées en % accomplies par partie d'examen, compte tenu de la pondération par exigence professionnelle et d'examen, exprimée en notes:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">81-100%</td> <td style="width: 70%;">très bien (5)</td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>bien (4)</td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>moyen (3)</td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>passable (2)</td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insuffisant (1)</td> </tr> </table>		81-100%	très bien (5)	71-80%	bien (4)	61-70%	moyen (3)	51-60%	passable (2)	0-50%	insuffisant (1)
81-100%	très bien (5)											
71-80%	bien (4)											
61-70%	moyen (3)											
51-60%	passable (2)											
0-50%	insuffisant (1)											
	<p>Identifiant et intitulé du module d'exigences professionnelles et performance exprimée en % accomplie à la partie d'examen assignée à celui-ci:</p>											
<p>Mention de série du certificat:</p> <p>PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans restauration</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans catering</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans restauration	100%	1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans catering	100%			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:	100%	Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:	5
1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans restauration	100%											
1496-06 Connaissances professionnelles pour le vendeur/vendeuse dans catering	100%											
Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:	100%											
Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:	5											
<p>Date de délivrance du certificat:</p> <p>2021.06.18</p>	<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>À l'enseignement secondaire</p>											
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle (numéro du registre du programme accrédité)</p>												
<p>Base légale</p> <p>Arrêté n° 15/2008 (VIII. 13.) du Ministère des affaires sociales et de travail sur les exigences professionnelles et les critères d'examen portant sur les qualifications relevant de la compétence du Ministre, Loi LXXVI de l'année 1993 sur la formation professionnelle.</p>												

6. MODES D'ACCES OFFICIELLEMENT RECONNUS POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

Description de l'enseignement théorique et pratique professionnels	Part du volume total du programme complet %	Durée (heures/semaines/mois/années)
Ecole/centre de formation	Théorie: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		500 heures
Niveau d'entrée requis: Etudes scolaires attestées par une scolarisation jusqu'en 8ème année. Ce supplément descriptif du certificat a été établi sur la base du guide de remplissage publié sur les sites du Centre national de référence et du Centre national Europass. Centre national de référence– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2021.06.18		CACHET