



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 811 01 0000 00 00 Cukrász

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Konditor/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- halbfertige und fertige Konditoreierzeugnisse, haltbare Fruchtzubereitungen, Desserts im Glas und Speiseeis herzustellen;
- die Mengen der Zutaten entsprechend Rezept zu berechnen, die Rohstoffe vorzubereiten und abzuwiegen;
- die zu verwendenden Ausgangsstoffe zu reinigen, zu mahlen, zu mörsern, abzuwiegen, zu rühren und abzuschmecken, die nach Rühren und Abschmecken entstehende Masse auszuformen, zu backen, zu kochen, zu dunsten, zu kühlen und zu gefrieren;
- die verschiedenen Gebäcksorten mit der Hand oder mithilfe von Formen, Ausstechern, Messern und Backgefäßen entsprechender Ausformung zu formen;
- die fertigen oder halbfertigen Erzeugnisse in Kühl- oder Gefriermaschinen bzw. Gefriertruhen zu lagern oder haltbar zu machen;
- die Gesundheits- und Hygienevorschriften streng einzuhalten, die verwendeten Gegenstände und das Arbeitsumfeld sauber zu halten, den Zustand der durch ihn/sie genutzten Arbeitsmittel und Verbrauchsmittel zu bewahren;
- die Tätigkeit des ihr/ihm unterstellten Hilfspersonals und der Auszubildenden zu leiten;
- Missbräuche, die auf Schädigung der Verbraucher bzw. verschwenderische Materialverwendung zielen, zu verhindern.

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

5122 Konditor/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: 33 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Schulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des zehnten Jahrgangs basiert. ISCED97 Kode: 3CV	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	0536-06 Herstellung von Konditoreierzeugnissen 1424-06 Konditorei-Vorbereitung 1425-06 Konditorei Produktionsaufgaben 1 1426-06 Konditorei Produktionsaufgaben 2 1427-06 Konditoreiadministration	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 Mittelschulbildung	Internationale Abkommen	
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)		
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Durch Verordnung des Ministers für Soziales und Arbeit Nr. 1/2010 (II.5.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.		

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		3000 Stunden
Zugangsbedingungen: Mit der Ausbildung kann bei Vorliegen der für die Berufsgruppe Gastgewerbe und Tourismus festgelegten Kompetenzen begonnen werden oder Mit dem Abschluss der 10. Klasse nachgewiesener Schulabschluss; Fachliche Eignungsanforderungen Gesundheitliche Eignungsprüfung 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.