



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

52 811 02 0100 31 02 Vendéglátó eladó

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Addetto alla ristorazione
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- usare i mezzi informatici e di telecomunicazione;
- mantenersi in contatto personale con i clienti;
- eseguire i lavori di acquisto, produzione, realizzo e immagazzinaggio nel luogo di ristoro;
- assicurare la scorta adeguata di merci;
- eseguire i lavori di carico, scarico e controllo scorta;
- eseguire i compiti di rendiconto;
- tenere un'amministrazione uniforme;
- controllare la fatturazione ed il rispetto delle regole relative ai documenti contabili;
- assicurare il rispetto delle prescrizioni di prevenzione antincendio, sicurezza di lavoro e protezione di proprietà, nonché le condizioni del funzionamento legale conforme alle prescrizioni;
- assicurare il rispetto delle norme igieniche;
- mettere in atto e rispettare le norme HACCP;
- rispettare le prescrizioni dell'Istituto di sanità pubblica (ÁNTSZ);
- usare tecnologie di cucina;
- eseguire i lavori di rifinitura degli antipasti, dei piatti freddi;
- eseguire i lavori di rifinitura di dolci;
- dosare e presentare i piatti sia da consumare sul luogo che da asporto;
- uso professionale delle macchine.

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

5121 Ristoratore, oste

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento e volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione e basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "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" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero degli Affari Sociali e del Lavoro (SZMM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>											
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>31 Qualifica professionale di livello intermedio che dà diritto allo svolgimento di mansioni che necessitano anche lavoro da operai, basata sugli elementi di conoscenza teorica e pratica (d'ora in poi: competenze di ammissione) previsti per l'ammissione dai requisiti professionali e d'esame oppure sul livello di istruzione elementare terminata, quindi sugli otto anni terminati di scuola elementare.</p> <p>Codice ISCED97: 3CV</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Media dei risultati per parti di esame espressi in percentuale, prendendo in considerazione i requisiti professionali e d'esame, espressa con voti:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">81-100%</td> <td>eccellente (5)</td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>buono (4)</td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>medio (3)</td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>sufficiente (2)</td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insufficiente (1)</td> </tr> </table>		81-100%	eccellente (5)	71-80%	buono (4)	61-70%	medio (3)	51-60%	sufficiente (2)	0-50%	insufficiente (1)
81-100%	eccellente (5)											
71-80%	buono (4)											
61-70%	medio (3)											
51-60%	sufficiente (2)											
0-50%	insufficiente (1)											
	<p>Codice identificativo e denominazione del modulo di requisiti professionali, risultato raggiunto per la parte di esame relativa al modulo di requisiti professionali- espresso in percentuali:</p>											
<p>N. di serie del diploma:</p> <p>PT K</p> <p>N. d'ordine:</p> <p>123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1496-06 Conoscenze delle professioni di ristorazione ed alberghiera</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>1498-06 Conoscenze della professione di ristorazione</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	1496-06 Conoscenze delle professioni di ristorazione ed alberghiera	100%	1498-06 Conoscenze della professione di ristorazione	100%							
1496-06 Conoscenze delle professioni di ristorazione ed alberghiera	100%											
1498-06 Conoscenze della professione di ristorazione	100%											
<p>Data di rilascio del diploma:</p> <p>2015.01.15</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:	100%	Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:	5							
Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:	100%											
Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:	5											
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione di livello medio</p>	<p>Accordi internazionali</p>											
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</p>												
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Decreto 15/2008. (VIII. 13.) del Ministero degli Affari Sociali e del Lavoro - sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami di alcune abilitazioni professionali che rientrano in competenza del Ministro, Legge LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale.</p>												

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		500 ore

Requisiti d'accesso:

Conseguimento dell'ottavo anno scolastico

Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:
Data del rilascio: 2015.01.15

Timbro, sigillo