



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

52 811 02 1000 00 00 Vendéglős

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Ristoratore

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- svolgere e dirigere le attività di acquisto, di produzione, di vendita e di stoccaggio nell'esercizio pubblico;
- ideare, preparare un menù e una lista di bevande;
- risolvere i conflitti in modo efficace;
- realizzare la strategia commerciale e di marketing, nonché l'immagine dell'azienda, svolgere le pubbliche relazioni;
- organizzare e svolgere le attività di marketing e di pubblicità;
- applicare e rispettare le norme del protocollo;
- provvedere all'accoglienza, all'organizzazione degli ospiti di particolare importanza;
- assicurare l'adeguata scorta dei prodotti;
- tenere un'amministrazione uniforme;
- controllare la fatturazione e il rispetto delle regole relative ai documenti contabili;
- assicurare il rispetto delle prescrizioni di prevenzione antincendio, sicurezza sul lavoro, protezione della proprietà, nonché le condizioni del funzionamento legale in conformità alle prescrizioni;
- assicurare il rispetto delle norme igieniche;
- mettere in atto e rispettare le norme HACCP;
- rispettare le prescrizioni dell'ÁNTSZ (Istituto di sanità pubblica);
- assumersi la piena responsabilità finanziaria e di inventario per il magazzino;
- usare tecnologie di cucina;
- svolgere i lavori preparatori, preparare piatti caldi e freddi;
- svolgere le operazioni di confezionamento finale dei prodotti di pasticceria.

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

5121 Ristoratore, oste

### (\*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è 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

<b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b>	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b> Ministero dell' Economia Nazionale	
<b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b> <b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b> 52 Qualifica professionale di livello intermedio che dà diritto allo svolgimento di mansioni di lavoro da operai o amministrative, basata sulle competenze di ammissione previste per l'ammissione dai requisiti professionali e d'esame, sugli studi professionali preliminari oppure sull'esame di maturità. <b>Codice ISCED97:</b> 4CV	<b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b> Media dei risultati per parti di esame espressi in percentuale, prendendo in considerazione i requisiti professionali e d'esame, espressa con voti: 81-100%      eccellente (5) 71-80%        buono (4) 61-70%        medio (3) 51-60%        sufficiente (2) 0-50%         insufficiente (1)	
	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:	
<b>N. di serie del diploma:</b> PT K  <b>N. d'ordine:</b> 123456	6273-11 Attività di gestione nella ristorazione	100%
	6274-11 Basi dell'attività di ristorazione	100%
	6275-11 Comunicazione professionale in lingua straniera	100%
	6278-11 Servizio I.	100%
	6280-11 Preparazione di pietanze I.	100%
	6283-11 Attività di conduzione dell'esercizio pubblico	100%
<b>Data di rilascio del diploma:</b>  2021.06.18	<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</b>	<b>100%</b>
	<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</b>	<b>5</b>
<b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b>  Nell'istruzione universitaria	<b>Accordi internazionali</b>	
<b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</b>		
<b>Fondamento giuridico</b>  Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale, Decreto 32/2011 (VIII.25.) del NGM (Ministero dell'Economia Nazionale) sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esame.		

**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: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		2300 ore
<b>Requisiti d'accesso:</b> Esame di maturità 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. <b>Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2021.06.18		<b>Timbro, sigillo</b>