



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

52 811 02 1000 00 00 Vendéglős

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Encargado de restauración

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz de:

- Realizar y dirigir el trabajo de aprovisionamiento, producción, comercialización y almacenamiento en unidades de restauración;
- Planificar y diseñar el menú de comidas y de bebidas;
- Gestionar los conflictos de forma eficaz;
- Desarrollar la política de la empresa, la estrategia de marketing y la imagen corporativa, realizar actividades de relaciones públicas;
- Organizar y realizar actividades de marketing y publicidad;
- Aplicar y cumplir las normas de protocolo;
- Encargarse de la recepción y organización de clientes VIP;
- Encargarse de mantener un stock adecuado;
- Realizar una gestión administrativa uniforme;
- Supervisar la facturación y el cumplimiento de la disciplina documental;
- Garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendio, SST (Seguridad y Salud en el Trabajo) y protección de la propiedad, asegurar las condiciones para un funcionamiento legal en conformidad con la normativa;
- Asegurar el cumplimiento de las normas de higiene;
- Desarrollar y cumplir las normas APPCC;
- Cumplir las normas de las autoridades sanitarias y del Servicio Nacional de Medicina y Salud Pública (ÁNTSZ);
- Responsabilizarse plenamente del inventario;
- Aplicar las tecnologías de cocina;
- Realizar tareas preparativas, preparar comidas calientes, elaborar platos de cocina fría;
- Realizar tareas de acabado de productos de repostería.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5121 Proveedor de comida, encargado de restauración

(*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "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" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado	Autoridad nacional competente para acreditar el título Ministerio de Economía Nacional	
Nivel del título (nacional o internacional) Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 52 Formación profesional de nivel medio para trabajos físicos o intelectuales, basada en las competencias de entrada profesionales y exigidas en los exámenes, en una formación profesional previa o en el bachillerato. Código ISCED97: 4CV	Escala de calificación/Requisitos del examen Promedio del resultado (en %) obtenido en cada parte del examen, en base a los criterios profesionales y requisitos de examen, expresado en notas: 81-100% sobresaliente (5) 71-80% bueno (4) 61-70% mediano (3) 51-60% aprobado (2) 0-50% suspenso (1)	
	Código de identificación y denominación del módulo profesional, los requisitos, así como resultado obtenido en la parte del examen asociada al módulo profesional, expresado en %:	
Símbolo de serie del título: PT K Número de serie del título: 123456	6273-11 Actividades de finanzas hosteleras	100%
	6274-11 Fundamentos de las actividades hosteleras	100%
	6275-11 Comunicación en lengua extranjera aplicada	100%
	6278-11 Servicio I	100%
	6280-11 Elaboración de platos I	100%
	6283-11 Tareas de gestión de la entidad hostelera	100%
Fecha de expedición del título: 2021.06.18	Resultado del examen expresado en %:	100%
	Resultado del examen expresado en notas:	5
Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación A la educación superior	Acuerdos internacionales	
Otra información referente al curso de la formación profesional (número de registro del programa acreditado)		
Base legal Ley LXXVI de 1993 sobre la formación profesional, Requisito profesional y de examen establecido por el Decreto 32 de 2011, de 25 de agosto, del ministro de Economía Nacional.		

6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 40 % Práctica: 60 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		2300 horas
Requisitos de acceso: Bachillerato El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass. Centro Nacional de Referencia– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Superior de la persona encargada de organizar el examen: Fecha de expedición: 2021.06.18		SELLO