



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 811 01 1000 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:

- die hygienischen Grundanforderungen zu beachten
- sich an eine zeitgemäße Ernährung immer besser anpassende Konditorprodukte herzustellen
- die Entwicklung des Warensortiments zu beobachten
- die Ware fachgemäß zu übernehmen, zu lagern und zu dokumentieren
- Grundtätigkeiten eines Konditors durchzuführen und halbfertige Konditoreiprodukte herzustellen
- Konditoreiprodukte zuzubereiten (Glasuren herzustellen und zu verarbeiten, Früchte zu konservieren, Füllungen herzustellen, Teige herzustellen)
- die technologischen Vorschriften und Regeln einzuhalten
- fertige Konditoreiprodukte herzustellen (Kuchen fürs Kaffeetrinken, Teegebäck, angerichtete Kuchen, kalte Konditoreiwaren, Pralinen, Teller-Desserts)
- für Bestellungen zu Anlässen ästhetische, ideenreiche Verzierungen herzustellen
- Diät-Konditoreiwaren zuzubereiten
- die Arbeitsschutzvorschriften einzuhalten
- die eigenen Arbeitsprozesse und die der Konditorei zu organisieren
- auf die Qualität der Produkte zu achten

## 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:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b> Ministerium für Nationale Wirtschaft	
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 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.  <b>ISCED97 Kode:</b> 3CV	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  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:	
<b>Seriennummer des Zeugnisses:</b> PT K  <b>lfd. Nummer:</b> 123456	6273-11 kaufmännische Tätigkeiten im Gastgewerbe	100%
	6274-11 Grundlagen der Tätigkeit im Gastgewerbe	100%
	6275-11 Fachbezogene fremdsprachige Kommunikation	100%
	6352-11 Herstellung von Konditoreierzeugnissen	100%
	6276-11 produktionsbezogene Aufgaben in der Konditorei	100%
<b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b>  2021.06.18	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b>	<b>100%</b>
	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b>	<b>5</b>
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>	<b>Internationale Abkommen</b>	
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b>		
<b>Rechtsgrundlagen</b> § 27 Absatz 4 des Gesetzes Nr. LXXIX von 1993, Das für die Fachausbildung verantwortliche Ministerium aufgrund des Gesetzes Nr. XLII von 2010.		

## 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		2300 Stunden

### Zugangsbedingungen:

Die Ausbildung kann in Besitz der für die Berufsgruppe Gastronomie-Fremdenverkehr bestimmten Kompetenzen oder mit dem durch Absolvieren der zehnten Klasse nachgewiesenen Schulabschluss oder gemäß § 27 Absatz 4 des Gesetzes Nr. LXXIX von 1993 über die allgemeine Schulbildung (bei Schülern, die ausschließlich eine Fachschulerziehung erhalten bzw. an Fachschulunterricht in einer Fachklasse teilgenommen haben) mit dem durch Absolvieren der achten Klasse nachgewiesenen Schulabschluss begonnen werden

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.