



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 7826 02 SZAKÁCS

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

KOCH

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

**Der Facharbeiter ist in der Lage:**

- mitzuwirken:
- an der Ausgestaltung des Angebots, an der Formung der Auswahl des Geschäfts;
- bei der Durchführung der erforderlichen Wirtschaftlichkeitsberechnungen zur wirtschaftlichen Betreibung des Gastronomiegeschäfts, bei der Geltendmachung der entsprechenden Preisbildungsgrundsätze;
- in Kenntnis der Zusammenhänge von Tourismus und Gastronomie bei der Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern anderer Geschäftsbereiche,
- bei der kultivierten Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern;
- bei der Geltendmachung gastronomischer Gesichtspunkte bei der Auswahl von Rohstoffen, in der Anwendung schonender Technologien;
- bei der fachlich anspruchsvollen – sich dem Gästekreis anpassenden Zusammenstellung - der Speisekarte, Speisenfolge;
- beim Ablauf der Vorbereitung, der Speisenzubereitung, der Bereithaltung und des Servierens;
- bei der Ermittlung der Produktionsaufgaben und des Rohstoff-Bedarfs verschiedener Veranstaltungen;
- sich - bei Bedarf – auf Grundstufenniveau – in einer Fremdsprache zu verständigen;
- bei der sparsamen, wirtschaftlichen Ausnutzung und Verwendung von Maschinen, Einrichtungen, Energieträgern und Hilfsmitteln;
- bei der sicheren Betreibung von Maschinen, Einrichtungen;
- bei der Erkennung und Behebung von Fehlern;
- bei der Erledigung von vorgeschriebenen geschäftsmäßigen Tätigkeiten (Belegausgabe, Rechnungserteilung, Bestandsaufnahme/Inventur);
- den optimalen Vorrat, das ästhetische Aussehen von Speisen zu kontrollieren;
- für den entsprechenden Zustand der ihm zur Verarbeitung anvertrauten Waren, der Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände sowie der Küche zu sorgen.

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

5124 Koch/Köchin

5122 Konditor/in

5123 Kellner, Gastronomie-Verkäufer

5129 Sonstige Berufe in der Gastronomie und Hotellerie

### (\*) 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

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b>  Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss																														
<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>  Fünf Stufen:     5     sehr gut 4     gut 3     befriedigend 2     mangelhaft 1     ungenügend  Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis  Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.																														
<b>Seriennummer des Zeugnisses:</b>  PT K  <b>lfd. Nummer:</b> 123456  <b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b> 2023.09.14	<b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b>  <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Wirtschafts- und Gastwirtschaftskenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note der schriftlichen Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittelkunde</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Fachsprache in der Fremdsprache</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Wirtschaftliche und gastronomische Kenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des theoretischen Fachwissens</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Fachpraktikum</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Fachgespräch</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>	1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Wirtschafts- und Gastwirtschaftskenntnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	5	Lebensmittelkunde	5	Fachsprache in der Fremdsprache	5	Wirtschaftliche und gastronomische Kenntnisse	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Fachpraktikum	5	Fachgespräch	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																															
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																															
Wirtschafts- und Gastwirtschaftskenntnisse	5																														
Note der schriftlichen Prüfung	5																														
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																															
Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	5																														
Lebensmittelkunde	5																														
Fachsprache in der Fremdsprache	5																														
Wirtschaftliche und gastronomische Kenntnisse	5																														
Note des theoretischen Fachwissens	5																														
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																															
Lehrfächer der praktischen Prüfung																															
Fachpraktikum	5																														
Fachgespräch	5																														
Note des Fachpraktikums	5																														
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  in die Mittelstufenausbildung	<b>Internationale Abkommen</b>																														
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b>																															
<b>Rechtsgrundlagen</b>  Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 27/2001 (VII. 27.) über die Änderung der Verordnung des Ministers für Arbeit Nr. 7/1993 (XII. 30.) über das Nationale Register der Ausbildungsberufe, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 26/2001 (VII. 27.) über die allgemeinen Regeln und die Verfahrensordnung der Fachprüfungen, Verordnung des Wirtschaftsministeriums Nr. 50/1999 (IX. 10.) über die Änderung der Verordnung des Ministeriums für Industrie, Handel und Fremdenverkehr Nr. 5/1997 (III. 5.) über die für die Ausübung der einzelnen Industrie-, Handels- und Fremdenverkehrstätigkeiten erforderlichen Qualifizierungen, Mit der Genehmigungsnummer 631/97. III. 23. vom Bildungsministerium (OM) genehmigtes zentrales Programm, Mit der Verordnung 20/1996.(III.28.) IKM ausgegebene Berufs- und Prüfungsanforderungen für Köche.																															

## 6. OFFIZIELL ANERKANNT WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

### Zugangsbedingungen:

- Absolvierung der zehnten Jahrgangsstufe

### Zusätzliche Informationen:

#### VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	100 Stunden
Wirtschafts-Grundkenntnisse	100 Stunden
Lebensmittelkunde	100 Stunden
Fachsprache in der Fremdsprache	100 Stunden
Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	100 Stunden

#### VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Berufspraktikum als Koch	100 Stunden
(Zusammenhängendes) Sommerpraktikum	100 Stunden
Zusammenhängendes Betriebspraktikum (in den Sommerferien)	100 Stunden

### Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung der nationalen Bewertungsmethode):

Grundlage des Bewertungssystems sind die nach einheitlichen Gesichtspunkten und Aufbau zusammengestellten, in einer Rechtsbestimmung herausgegebenen Fach- und Prüfungsanforderungen, die das Folgende enthalten:

- Kenn-Nummer und Bezeichnung der im OKJ angegebenen Fachausbildung sowie die zugeordnete FEOR Nummer,
- für den Beginn der Ausbildung erforderliche schulische und fachliche Vorkenntnisse, Anforderungen an berufliche und fachliche Eignung sowie das vorgeschriebene Praktikum,
- die wichtigsten, mit der Fachausbildung auszuübenden Beschäftigungen und Tätigkeiten, kurze Beschreibung des Arbeitsgebietes, Aufzählung der verwandten Fachausbildungen,
- Länge der für den Erwerb der Fachausbildung erforderlichen Ausbildungszeit, maximale Stundenzahl, Verhältnis der theoretischen und praktischen Ausbildungsdauer, Anzahl der Fachausbildungsjahrgänge in der Berufsschule, Dauer der fachlichen Grundausbildung, Möglichkeit der Organisation einer den Erfolg der praktischen Ausbildung beurteilenden Einstufungsprüfung,
- fachliche Anforderungen an die Fachausbildung,
- Anforderungen im Zusammenhang mit den Fachprüfungen.

Die fachlichen und Prüfungsanforderungen beurteilen die Fachgruppenausschüsse des Landes-Ausbildungsverzeichnisses und der Landes-Fachausbildungsrat, die danach in einer Rechtsbestimmung erlassen werden.

Informationen zu den fachlichen und Prüfungsanforderungen: <http://www.nive.hu>

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: 2023.09.14

**L. S.**