



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 7822 02 VENDÉGLÁTÓ TECHNIKUS

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

GASTRONOMIE-TECHNIKER

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- teilzunehmen:
 - = an der Wahrnehmung der bei der Betreibung eines Gastronomiebetriebs erforderlichen Leitungs-, Entwicklungs- und Wirtschaftsaufgaben,
 - = an der Organisation und der operativen Steuerung in der Gastronomieeinheit – als Eigentümer oder als Angestellter – bei der Warenbeschaffung, der Lagerung, der Produktion, dem Verkauf sowie der Hotelstätigkeit,
 - = an der Einführung neuer Rohstoffe, Produktionstechnologien und Vertriebsmethoden,
 - = an der Ausarbeitung sowie der Betreibung der HACCP-Systeme im gegebenen Bereich,
 - = an der Festlegung des Arbeitskräftebedarfs des unter seine Leitung gehörenden Bereichs, an der Durchführung der Arbeitseinteilung, an der Beurteilung der geleisteten Arbeit,
 - = an der Organisation der sicheren Betreibung der Maschinen und Geräte,
 - = an der Festlegung der Geschäftsordnung, an der Betreibung, an der Aufdeckung der Mängel und aufgrund dessen an den Korrekturarbeiten des gegebenen Unternehmens bzw. der Einheit,
 - = an der effizienten Verwendung der zur Verfügung stehenden Geldmittel,
 - = an der Beobachtung und Analyse des Marktes und des Umfeldes und am Ergreifen von dementsprechend erforderlichen Maßnahmen,
 - = an der Gestaltung der Geschäftspolitik, an der Marketingstrategie, an der Formierung des Unternehmensimages,
 - = am Ausbau der Kontakte zu den Geschäftspartnern (Gäste, Wiederverkäufer und Lieferanten) und deren kontinuierlicher Pflege,
 - = an der mit dem Geschäftsablauf verbundenen Kommunikation in Ungarisch und in Fremdsprachen, an der Korrespondenz.
- der optimale Verwendung der im Laufe der Betreibung verwendeten Materialien und sonstigen Ressourcen zu kontrollieren;
- aktive Marketingstätigkeit;
- die Organisation und Abwicklung von internen und externen Veranstaltungen;
- die umfassende Analyse des Wirtschaftens der zur Leitung anvertrauten Einheit.

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

3129 Sonstige Techniker
1325 Leiter/in eines gastronomischen Betriebsteils
1354 Direkter Produktionsleiter der Filiale im Bereich der Handels- und Gastronomiestätigkeit
1415 Leiter von gastronomischen Kleinorganisationen
5121 Gastgeber/in, Gastwirt/in
5122 Konditor/in
5123 Kellner, Verkäufer im Gastronomiebetrieb
5124 Koch/Köchin
5125 Portier
5127 Wirtschaftlerin
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:

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

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss																														
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 52 Zur Ausfüllung von körperliche oder geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert. ISCED97 Kode: 4CV	Bewertungsskala/Bestehensregeln 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.																														
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2015.11.12	Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala <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>Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse</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>Verteidigung der Abschlussarbeit</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse</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>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>Speisezubereitungs- und Konditortechnologie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Bedienung</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		Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Verteidigung der Abschlussarbeit	5	Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5	Lebensmittelkunde	5	Fachsprache in der Fremdsprache	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Speisezubereitungs- und Konditortechnologie	5	Bedienung	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																															
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																															
Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5																														
Note der schriftlichen Prüfung	5																														
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																															
Verteidigung der Abschlussarbeit	5																														
Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5																														
Lebensmittelkunde	5																														
Fachsprache in der Fremdsprache	5																														
Note des theoretischen Fachwissens	5																														
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																															
Lehrfächer der praktischen Prüfung																															
Speisezubereitungs- und Konditortechnologie	5																														
Bedienung	5																														
Note des Fachpraktikums	5																														
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe Berufsausbildung in höheren Bildungsinstitutionen	Internationale Abkommen																														
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)																															
Rechtsgrundlagen 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 (VI. 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 herausgegebene Berufs- und Prüfungsanforderungen des Gastronomie-Technikers.																															

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: 70 % Praxis: 30 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abiturprüfung

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER
Ausgefüllt von dem Prüfungsorganisator.

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER
Ausgefüllt von dem Prüfungsorganisator.

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: 2015.11.12

L. S.