



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31 7822 03 VENDÉGFOGADÓS

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

VENDÉGFOGADÓS

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Der Fachmann ist in der Lage: - eine komplexe Tätigkeit (als Gastwirt, als Quartierwirt, im Bereich des Fremdenverkehrs und als Hersteller) auszuführen, Arbeitsabläufe zu rationalisieren, die Gegebenheiten seines Haushaltes als touristischen Dienstleistungseinheit - zu Verwerten und zu betreiben; - im Interesse des wirtschaftlichen Unternehmensbetriebs die grundlegenden Wirtschaftsberechnungen durchzuführen; - eine ästhetische, praktische und fachgerecht ausgestattete Gastempfangsumgebung zu gestalten; - das Angebot des eigenen Unternehmens zu gestalten, die Auswahl zu formen; - mit den Gästen in einer kulturellen Weise zu konversieren - auch in einer Fremdsprache - mit Hilfe eines Wörterbuches; - die gastronomischen Aspekte zur Geltung zu bringen; - die Maschinen und Anlagen sicher zu betreiben; - die vorgeschriebenen Geschäftsoperationen (Belegerstellung, Fakturierung, Inventurerstellung) durchzuführen; - die Qualität und die ästhetische Erscheinung der von ihm oder seinen Familienmitgliedern geleisteten Dienstleistungen zu gewährleisten; - für die möglichst weitgehende Befriedigung der Gästebedürfnisse sowie für das Erstellen und Erhalten eines positiven Eindrucks über das Land und über unserer Gastwirtschaft zu sorgen.

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

5129 Gastwirt

### (\*) 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> 31 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf den theoretischen und praktischen Kenntniselementen (nachfolgend: Eingangskompetenzen) in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Grundschulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des achten 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>  2015.01.15	<b>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</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>Komplexe Prüfung (Gastwirtschaftskenntnisse, Agrarwirtschaftskenntnisse, Situationsaufgabe)</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"><b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplexe Prüfung (Kochen, Rationierung, Auftischen, Bedienen)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b>		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Komplexe Prüfung (Gastwirtschaftskenntnisse, Agrarwirtschaftskenntnisse, Situationsaufgabe)	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	<b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b>		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Komplexe Prüfung (Kochen, Rationierung, Auftischen, Bedienen)	5	Note des Fachpraktikums	5
<b>1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</b>																					
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																					
Note der schriftlichen Prüfung	5																				
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																					
Komplexe Prüfung (Gastwirtschaftskenntnisse, Agrarwirtschaftskenntnisse, Situationsaufgabe)	5																				
Note des theoretischen Fachwissens	5																				
<b>2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</b>																					
Lehrfächer der praktischen Prüfung																					
Komplexe Prüfung (Kochen, Rationierung, Auftischen, Bedienen)	5																				
Note des Fachpraktikums	5																				
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die mittelstufige Bildung	<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 (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, Zentrales Programm des Ministeriums für Bildung, genehmigt durch die Nr. 2297 III. 23, 20/1996 (28.03) vom Ministerium für Handel und Industrie erlassene Fach- und Prüfungsanforderungen des Gastwirtes.																					

## 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		650 Stunden

### Zugangsbedingungen:

- die auf die grundlegenden, durch den Abschluss des achten Jahrganges erbrachten Schulkenntnisse aufbauende Fachausbildungen.

### Zusätzliche Informationen:

#### VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Wirtschafts- und Unternehmenskenntnisse	100 Stunden
Gastwirtschafts- und Fremdenverkehrskenntnisse	100 Stunden
Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	100 Stunden
Unternehmenskenntnisse	100 Stunden
Hotelkenntnisse	100 Stunden

#### 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: 2015.01.15

**L. S.**