



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

54 3434 04 VENDÉGLÁTÓ MENEDZSER

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

GASTRONOMIEMANAGER

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Der Fachmann / die Fachfrau ist in der Lage - in den folgenden Arbeitsbereichen mitzuwirken: = Organisation und operative Leitung der Tätigkeiten in den Bereichen Einkauf, Lagerung, Produktion, Verkauf und Hotelbetrieb in einem Gastronomiebetrieb - als Eigentümer oder auch als Angestellte; = Einführung von neuen Rohstoffen, Produktionstechnologien und Vertriebsmethoden; = Entwicklung und Betrieb des HACCP-Systems des jeweiligen Tätigkeitsbereichs; = Ermittlung des Personalbedarfs des ihr/ihm unterordneten Bereichs, Aufstellung der Arbeitseinteilung, Beurteilung der Arbeitsleistung; = Festlegung, Betrieb der Geschäftsführungsordnung des jeweiligen Unternehmens oder der Einheit, Erfassung von Mängeln und die entsprechende Korrektur; = Effektive Nutzung der zur Verfügung stehenden finanziellen Ressourcen; = Beobachtung und Analyse des Markts und der geschäftlichen Umgebung und das Treffen von entsprechenden geeigneten Maßnahmen; = Entwicklung der Geschäftspolitik, der Marketingstrategie, Formen der Firmenimage; = Aufnahme und ständige Pflege der Kontakte zu den Geschäftspartnern (Gäste, Händler und Lieferanten); = Kommunikation und Korrespondenz in Verbindung mit dem Geschäftsgang in ungarisch und in der Fremdsprache. - die folgenden Kontrolltätigkeiten auszuüben: = Einhaltung der Technologie und der Arbeitsdisziplin; = Optimale Nutzung der während des Betrieb verwendeten Grundstoffen und sonstigen Ressourcen. - aktive Marketingtätigkeit zu führen; - interne und externe Veranstaltungen zu organisieren und kommandieren.

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

1415 Leiter von gastronomischen Kleinorganisationen

1325 Leiter/in eines gastronomischen Betriebsteils

1354 Direkter Produktionsleiter der Filiale im Bereich der Handels- und Gastronomietätigkeit

(*) 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

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss</p>																														
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 54 Charakteristisch zur Ausfüllung von geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation gehobenen Niveaus, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 4CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung</p> <p>Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis</p> <p>Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.</p>																														
<p>Seriennummer des Zeugnisses:</p> <p>PT K</p> <p>lfd. Nummer:</p> <p>123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2015.01.15</p>	<p>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</p> <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>Komplexe Kenntnisse</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>Marketing- und Managementkenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Unternehmenstheorie und Wirtschaft</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gastronomiefach- und Organisationskenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Hotelkenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Rechtskenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note der mündlichen Fachprüfung</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>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		Komplexe Kenntnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Marketing- und Managementkenntnisse	5	Unternehmenstheorie und Wirtschaft	5	Gastronomiefach- und Organisationskenntnisse	5	Hotelkenntnisse	5	Rechtskenntnisse	5	Note der mündlichen Fachprüfung	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																															
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																															
Komplexe Kenntnisse	5																														
Note der schriftlichen Prüfung	5																														
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																															
Marketing- und Managementkenntnisse	5																														
Unternehmenstheorie und Wirtschaft	5																														
Gastronomiefach- und Organisationskenntnisse	5																														
Hotelkenntnisse	5																														
Rechtskenntnisse	5																														
Note der mündlichen Fachprüfung	5																														
Note des theoretischen Fachwissens	5																														
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																															
Lehrfächer der praktischen Prüfung																															
Note des Fachpraktikums	5																														
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Hochschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																														
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>																															
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>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 Verordnung Nr.1429/97. III. 23. herausgegebene Zentral-/Ausbildungsprogramm, Mit der Verordnung Nr. 18/1995. (VI. 6.) IKM herausgegebene fachliche und Prüfungsanforderungen des Berufs Gastronomiemangers.</p>																															

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		600 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Abitur
- Erfüllung der fachlichen Berufseignungsanforderungen

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Allgemeine wirtschaftliche und unternehmenstheoretische Kenntnisse	100 Stunden
Hotelkenntnisse	100 Stunden
Gastronomiefach- und Organisationskenntnisse	100 Stunden
Marketing- und Managementtechniken	100 Stunden
Rechtskenntnisse	100 Stunden
Geschäftskommunikation	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Gesteuertes Berufspraktikum	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: 2015.01.15

L. S.