



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 7826 01 CUKRÁSZ

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

KONDI TOR

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Der Facharbeiter ist in der Lage: an den folgenden Tätigkeiten teilzunehmen: Gestaltung des Angebot des Geschäfts, Entwicklung des Sortiments, Durchführung der erforderlichen ökonomischen Berechnungen im Interesse des wirtschaftlichen Betriebs des Geschäfts, Geltendmachung der entsprechenden Preisgestaltungsprinzipien, Zusammenarbeit mit den im Geschäft tätigen Mitarbeitern im Kenntnis der Zusammenhänge der Gastwirtschaft und des Tourismus, kultivierte Kommunikation mit den Gästen und mit den Mitarbeitern, Geltendmachung der gastronomischen Gesichtspunkte bei der Auswahl der Rohstoffe und bei der Anwendung von schonenden Technologien, fachlich anspruchsvolle, dem Kreis der Gäste angepasste Zusammenstellung der Produktionspalette, richtige Verarbeitung der in der Konditorei zur Verwendung kommenden Grund- und Zusatzstoffe, Vorbereitung, Teigherstellung, Zubereitung, Bereithaltung und Expedierung, bei Bedarf sich - auf ein Mindestniveau - in der Fremdsprache zu verständigen, sparsame, wirtschaftliche Nutzung der Maschinen, Anlagen, Energieträger und Grundstoffe; die Maschinen und Anlagen sicher zu betreiben; die vorgeschriebenen administrativen Arbeitsgänge (Belegausstellung, Rechnungslegung, Inventaraufnahme) fachgerecht durchzuführen; optimalen Lagervorrat zu halten und das ästhetische Erscheinungsbild der Speisen zu gewährleisten, über den entsprechenden Zustand der ihm anvertrauten Waren, Einrichtungsgegenstände und Ausrüstungen zu sorgen.

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

5122 Konditor/in

5123 Kellner, Verkäufer im Gastronomiebetrieb

5124 Koch/Köchin

7216 Bäcker

7218 Süßwarenproduzent

(*) 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: 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.</p> <p>ISCED97 Kode: 3CV</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 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>2023.09.14</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>Ökonomische, gastronomische und Gastronomische Grundkenntnisse</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>Lebensmittelkunde</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Konditorkenntnisse</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>Konditor Berufspraktikum</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		Ökonomische, gastronomische und Gastronomische Grundkenntnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Lebensmittelkunde	5	Konditorkenntnisse	5	Fachsprache in der Fremdsprache	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Konditor Berufspraktikum	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																											
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																											
Ökonomische, gastronomische und Gastronomische Grundkenntnisse	5																										
Note der schriftlichen Prüfung	5																										
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																											
Lebensmittelkunde	5																										
Konditorkenntnisse	5																										
Fachsprache in der Fremdsprache	5																										
Note des theoretischen Fachwissens	5																										
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																											
Lehrfächer der praktischen Prüfung																											
Konditor Berufspraktikum	5																										
Note des Fachpraktikums	5																										
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>in die Mittelschulbildung</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 (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 Nr. 20/1996. (III. 28.) IKM herausgegebene fachliche und Prüfungsanforderungen des Berufs Konditor, Verordnung Nr. 18/2005. (VII. 01.) OM.</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: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abschluss des zehnten Jahrgangs

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Ökonomische, gastronomische und Gastronomische Grundkenntnisse 100 Stunden

Lebensmittelkunde 100 Stunden

Konditorkenntnisse 100 Stunden

Fachsprache in der Fremdsprache 100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Konditor Berufspraktikum 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.