



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

55 7822 01 VENDÉGLÁTÓ SZAKMENEDZSER

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

CATERING-FACHMANAGER

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Die Fachkraft ist in der Lage: - kleine und mittelständische Unternehmen zu gründen, zu organisieren, zu betätigen und aufzulösen beziehungsweise dabei mitzuwirken; - zu strategischen Entscheidungen nötige Informationen zu systematisieren, zu analysieren, anzuwenden und auf deren Grundlage Entscheidungen zu treffen; - Preise, Kosten, Ergebnis auf Geschäftsebene festzulegen, zu managen; - Korrespondenz und Verhandlungen in ungarischer und in einer Fremdsprache zu führen; - Aktivitäten in Zusammenhang mit Erstellung von Marketingplänen, Werbe- und Propagandatätigkeit, PR und Ausgestaltung des Geschäftsimago sind ihm bekannt und er kann diese anwenden; - die Methoden der Markt- und Konkurrenzanalyse anzuwenden; - die günstigsten Anschaffungsquellen zu akquirieren, in der Warenbestellung, beim Abschluss von Lieferverträgen und in der Ausgestaltung, Förderung von damit zusammenhängenden Geschäfts- und Lieferantenbeziehungen; - die Gütekontrolle der eingekauften Waren, die qualitative Warenabnahme sowie die Beseitigung von bei der Lagerung von Esswaren entstandenen Mängeln, das Aussortieren von verdorbenen Waren zu organisieren und zugleich von seinen Mitarbeitern zu verlangen; - die Vorbereitungsarbeiten bezüglich der Zubereitung von Speisen zu lenken; - Speisen, Erzeugnisse zuzubereiten, in Kenntnis der Zusammensetzung der dazu notwendigen Zutaten, Gewürze und Zusätze, der nötigen Mengen und Technologien; - eine den Grundsätzen der modernen Ernährung entsprechende Kost zusammenzustellen, die Nährwerte der einzelnen Lebensmittel festzustellen; - ein abwechslungsreiches Angebot zusammenzustellen; er ist fähig zum kultivierten Empfang und zur Bedienung sowie zur Anwendung von Methoden in Bezug auf das Zahlen und den Abgang des Gastes; - die Etikette und das Protokoll in Zusammenhang mit der Organisation von Events einzuhalten und einhalten zu lassen; - mit den Gästen auch in einer Fremdsprache zu kommunizieren; - die Gäste zu informieren, Programme zu empfehlen, aktuelle Informationen in Verbindung mit der gegebenen Region zu gewähren; - den Gästen kunsthistorische, historische, volkskundliche usw. Sehenswürdigkeiten des Landes und der gegebenen Region zu empfehlen; - als Manager die Rechtsnormen in Zusammenhang mit der Gründung und Aufhebung von Arbeitsverhältnissen anzuwenden.

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

5129 Angestellter der Gastronomie und Hotellerie  
1415 Leiter von gastronomischen Kleinorganisationen  
1354 Direkter Produktionsleiter der Filiale im Bereich der Handels- und Gastronomietätigkeit  
3643 Hotelportier  
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

<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> 55 Auf Abitur basierende Hochschul-Berufsqualifikationen.  <b>ISCED97 Kode:</b> 5B	<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;"> <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>Diplomarbeit (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>Verteidigung der Abschlussarbeit</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Ernährungskunde</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Gastronomie -Wirtschaftsführung</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>Praktische Prüfung</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		Diplomarbeit (komplexe Kenntnisse)	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Verteidigung der Abschlussarbeit	5	Ernährungskunde	5	Gastronomie -Wirtschaftsführung	5	Note der mündlichen Fachprüfung	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Praktische Prüfung	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																													
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																													
Diplomarbeit (komplexe Kenntnisse)	5																												
Note der schriftlichen Prüfung	5																												
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																													
Verteidigung der Abschlussarbeit	5																												
Ernährungskunde	5																												
Gastronomie -Wirtschaftsführung	5																												
Note der mündlichen Fachprüfung	5																												
Note des theoretischen Fachwissens	5																												
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																													
Lehrfächer der praktischen Prüfung																													
Praktische Prüfung	5																												
Note des Fachpraktikums	5																												
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  in die Fachhochschulausbildung	<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, Mit der Verordnung Nr.1429/97. III. 23. herausgegebene Zentral-/Ausbildungsprogramm, Verordnung Nr. 18/1995 (6. VI.) IKM - Berufs- und Prüfungsanforderungen der beruflichen Qualifikation Catering-Fachmanager.																													

## 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:

- Abitur, Erfüllung der fachlichen Eignungsanforderungen

### Zusätzliche Informationen:

#### VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Fremdsprache, fachsprachlich erweitert	100 Stunden
Person und ihre Umgebung	100 Stunden
Technische, technologische Kenntnisse	100 Stunden
Organisation und Wirtschaftsführung gastronomischer Unternehmen	100 Stunden
Marketing- und Managementtechniken	100 Stunden
Unternehmungs- und Rechtskenntnisse	100 Stunden
Ernährungskunde	100 Stunden
Leitungskennnisse	100 Stunden
Geschäftsablaufkenntnisse	100 Stunden

#### VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

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.**