



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

33 7822 02 VENDÉGLÁTÓ ELADÓ

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

GASTRONOMIE-VERKÄUFER/IN

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T 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 Angebots der Filiale, Formung des Sortiments, im Interesse des wirtschaftlichen Gastronomiebetriebs die wirtschaftlichen Berechnungen durchzuführen, die entsprechenden Preisgestaltungsprinzipien geltend zu machen, in Kenntnis der Zusammenhänge zwischen Gastronomie und Tourismus mit den in den jeweiligen Arbeitsbereichen tätigen Mitarbeitern zu kooperieren, mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern kultiviert zu kommunizieren, die gastronomischen Gesichtspunkte geltend zu machen, die Preiskarte fachlich anspruchsvoll und den Kundenansprüchen angepasst zusammenzustellen, Vorbereitung des Verkaufsraums, des Theke und der Vitrinen, Empfang der Gäste, Bestellaufnahme, Bedienungsprozess, fachliche Verpackung beim Verkauf zum Mitnehmen, Zubereitung der im Angebot stehenden Speisen und Getränke, Anwendung der Etikette und der protokollarischen Regel, Kommunikation und Anbieten der Ware in Fremdsprache, Geltendmachung der im Arbeitsbereich vorgeschriebenen fachlichen und moralischen Anforderungen, Sicherer Betrieb der Maschine n und Anlagen, unfallfreie Arbeitsverrichtung, die dem Charakter der verschiedenen Speisen und Getränken entsprechende Servierung, Durchführung der vorgeschriebenen administrativen Arbeiten (Belege, Rechnungen, Inventur). die Qualität und ästhetisches Erscheinungsbild der ausportionierten Speisen und Getränke zu kontrollieren; über den entsprechenden Zustand der ihm anvertrauten Waren, Einrichtungen und Ausrüstungen sowie des Verkaufsraums zu sorgen.

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

5123 Bedienungspersonal, Verkäufer im Gastgewerbe

(*) 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>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>Wirtschafts- und Gastwirtschaftskennnisse</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>Verkäuferkennnisse</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>Fachpraktikum</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Fachgespräch</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		Wirtschafts- und Gastwirtschaftskennnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Verkäuferkennnisse	5	Lebensmittelkunde	5	Fachsprache in der Fremdsprache	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Fachpraktikum	5	Fachgespräch	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																													
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																													
Wirtschafts- und Gastwirtschaftskennnisse	5																												
Note der schriftlichen Prüfung	5																												
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																													
Verkäuferkennnisse	5																												
Lebensmittelkunde	5																												
Fachsprache in der Fremdsprache	5																												
Note des theoretischen Fachwissens	5																												
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																													
Lehrfächer der praktischen Prüfung																													
Fachpraktikum	5																												
Fachgespräch	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 (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. 20/1996. (III. 28.) IKM herausgegebene fachliche und Prüfungsanforderungen des Berufs Konditor, die mit der Verordnung Nr. 20/1996. (III. 28.) IKM. herausgegebenen fachlichen und Prüfungsanforderungen des Berufs Konditor.</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		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abschluss des zehnten Jahrgangs

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Grundkenntnisse des Fachs Gastronomie	100 Stunden
Wirtschafts-Grundkenntnisse	100 Stunden
Lebensmittelkunde	100 Stunden
Fachsprache in der Fremdsprache	100 Stunden
Verkäuferkenntnisse	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Diejenigen Personen können sich für die Berufsprüfung anmelden, die an den theoretischen und praktischen Berufsbildungslehrgängen teilgenommen haben.	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: 2015.01.15

L. S.