EUROPASS ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

32 7822 01 VENDÉGLÁTÓ VÁLLALKOZÓ

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

GASTRONOMIE-UNTERNEHMER
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die Einkaufs-, Produktions-, Verkaufs- und Lagertätigkeit in der gastronomischen Einheit zu leiten, zu organisieren und zu kontrollieren;
- die Geschäftspolitik und Marketingstrategie zu gestalten, Geschäfts- und Gästekontakte zu pflegen;
- für den entsprechenden Warenvorrat zu sorgen;
- die Entwicklung des Umsatzes, den täglichen Geschäftsablauf zu analysieren;
- die Verwaltungstätigkeit der Einheit zu organisieren;
- in seiner Einheit die Vorräte zu beaufsichtigen.

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

1325 Leiter/in eines gastronomischen Betriebsteils

(*) 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 ©

MINTA

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle

Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde

Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss

Niveau des Zeugnisses (national oder international)

OKJ-Fachausbildungsstufe:

ISCED97 Kode:
3CV

Bewertungsskala/Bestehensregeln

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.

Seriennummer des Zeugnisses:

PT K

lfd. Nummer:

123456

Datum der Ausstellung des Zeugnisses:

2023.09.14

Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala

1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer	
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung	
Note der schriftlichen Prüfung	5
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung	
Gastronomie unternehmer kenntnisse	5
Lebensmittel kenntnisse	5
Note des theoretischen Fachwissens	5
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung	
Lehrfächer der praktischen Prüfung	
Note des Fachpraktikums	5

Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe

Berufsausbildung in höheren Bildungsinstitutionen

Internationale Abkommen

Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)

Rechtsgrundlagen

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,
Verordnung Nr. 28/2004. (IX. 30.) OM.

MINTA

6. OFFIZIELL ANERKANNTE 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		500 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Abiturprüfung

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER
Ausgefüllt von dem Prüfungsorganisator.

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: 2023.09.14

L. S.

MINTA