EUROPASS SUPPLEMENTO AL CERTIFICATO
(*)

1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

52 7822 03 VENDÉGLÁTÓ ÜZLETVEZETŐ I.

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

GESTORE UNITA' DI RISTORAZIONE
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- nell'unità di ristorazione organizza, dirige e controlla le attività di approvvigionamento, produzione, vendita e stoccaggio;
- stabilisce la politica di affari e la strategia di marketing, gestisce le relazioni con i partner di affari e la clientela;
- provvede di continuo della scorta necessaria;
- analizza l'andamento del giro d'affari, e la vendita giornaliera;
- organizza l'ordine amministrativo dell'unità;
- assicura il rispetto delle norme sulla sicurezza del lavoro, protezione della proprietà ed antincendio;
- assicura il rispetto delle norme di igiene;
- si assume una repsonsabilità finanziaria completa per le scorte presenti nell'unità;

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

1325 Dirigente di unità che svolge attività di ristorazione

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento e volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione e basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilita nella Comunita degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attivita di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: http://europass.cedefop.eu.int/htm/

©European Communities 2002 ©

CAMPIONE

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato

Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato

In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero dell'Istruzione (OM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.

Livello (nazionale o internazionale) del certificato

Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):
52 Qualifica professionale di livello intermedio che dà diritto allo svolgimento di mansioni di lavoro da operai o amministrative, basata sulle competenze di ammissione previste per l'ammissione dai requisiti professionali e d'esame, sugli studi professionali preliminari oppure sull'esame di maturità.

Codice ISCED97:
4CV

Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami

Cinque livelli:	5	eccellente
	4	buono
	3	medio
	2	sufficiente
	1	insufficiente

Al completamento della formazione professionale segue l'esame professionale.
L'esame professionale e' composto da: - Teoria professionale
- Pratica professionale
Per passare l'esame professionale occorre ottenere il voto sufficiente nella teoria e nella pratica professionale.

N. di serie del diploma:

PT K

N. d'ordine:

123456

Data di rilascio del diploma:

2023.09.14

Denominazione e votazioni delle materie d'insegnamento professionali pratiche e teoriche, conformemente alla graduatoria di cinque livelli.

1. Risultati delle materie d'esame professionali teoriche, espressi con voti	
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto	
Nozioni di gestione e ristorazione	5
Voto dell'esame scritto	5
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale	
Nozioni complesse (nozioni pratiche di ristorazione e organizzazione, nozioni di diritto, nozioni di alimentazione, nozioni di organizzazione spettacoli, nozioni di gestione affari, comunicazione di affari)	5
Voto della teoria professionale	5
2. Valutazione della preparazione professionale pratica	
Materie d'insegnamento dell'esame di pratica	
Voto della pratica professionale	5

Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione

Formazione professionale superiore

Accordi internazionali

Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)

Fondamento giuridico

Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale,
Decreto 27/2001. (VII. 27.) dell'OM (Ministero dell'Istruzione) sulla modifica del decreto 7/1993. (XII. 30.) MüM (Ministero del Lavoro) riguardo all'Elenco Nazionale per la Formazione,
Decreto n. 26/2001 del 27 giugno dell'OM (Ministero dell'Istruzione) sulle regole generali e sull'ordine di procedimento degli esami professionali,
Decreto 50/1999. (IX. 10.) del GM (Ministero dell'Economia) sulla modifica del decreto 5/1997. (III. 5.) dell'IKIM (Ministero dell'Industria, del Commercio e del Turismo) relativo alle qualifiche necessarie allo svolgimento delle varie attivitá industriali, commerciali e turistiche,
Programma centralizzato approvato al n. 631 del 23/03/1997 dal Min. della Pubblica Istruzione;.

SAMPLE

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 70 % Pratica: 30 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		500 ore

Requisiti d'accesso:

- esame di maturità

Ulteriori informazioni:

MATERIE OBBLIGATORIE DI TEORIA PROFESSIONALE
Viene rientito dall'organizzatore dell'esame.

MATERIE OBBLIGATORIE DI PRATICA PROFESSIONALE
Viene rientito dall'organizzatore dell'esame.

Ulteriori informazioni (inclusa la descrizione del metodo nazionale di qualifica):

La base del sistema di qualificazione è il requisito professionale e d'esame, rilasciato nell'ambito di una norma legale e composto secondo criteri ed aspetti strutturali uniformi, contenente a quanto segue:

- il numero identificativo, la denominazione ed il numero attinente FEOR (Sistema Uniforme di Classifica delle Professioni) della qualifica professionale riportato nella OKJ,
- la formazione preliminare professionale necessaria all'avvio della formazione, i requisiti relativi all'idoneita al settore ed all'idoneita professionale, inoltre la pratica prescritta,
- l'occupazione, l'attivita piu caratteristica ricopribile con la formazione professionale, inoltre la breve descrizione dell'area di lavoro e l'elenco delle qualifiche professionali analoghi,
- la durata della formazione necessaria all'ottenimento della qualifica professionale, il numero massimo di ore, la proporzione dei tempi di formazione teorica e pratica, il numero delle classi di formazione professionale nella scuola di formazione professionale, la durata della formazione base professionale, la possibilita per l'organizzazione di un esame di livello atto a misurare l'efficacia della formazione pratica,
- i requisiti professionali della formazione professionale,
- i requisiti relativi all'esame professionale.

Il requisito professionale e d'esame viene qualificato dai diversi gruppi di comitati settoriali dell'Elenco Nazionale per la Formazione e dal Consiglio Nazionale per la Formazione Professionale, dopo di che esso viene rilasciato nell'ambito di una norma legale.

Per ottenere i requisiti professionali e d'esame: http://www.nive.hu
Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – http://nrk.nive.hu

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:
Data del rilascio: 2023.09.14

Timbro, sigillo

CAMPIONE