



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

32 7822 01 VENDÉGLÁTÓ VÁLLALKOZÓ

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

IMPRENDITORE DELLA RISTORAZIONE  
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- guidare, organizzare e controllare le attività di acquisto, produzione, vendita e stoccaggio nell'esercizio pubblico;
- delineare la politica commerciale e la strategia di marketing, curare i rapporti di affari e con gli ospiti;
- provvedere all'adeguato magazzino della merce;
- analizzare l'andamento del fatturato, il giro di affari giornaliero;
- organizzare l'amministrazione dell'esercizio;
- sorvegliare il magazzino nell'esercizio.

## 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 è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è 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 mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

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

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero dell'Istruzione (OM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>																
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b></p> <p><b>Codice ISCED97:</b> 3CV</p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Cinque livelli:</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 60%;">eccellente</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>buono</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>sufficiente</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>insufficiente</td> </tr> </table> <p>Al completamento della formazione professionale segue l'esame professionale. L'esame professionale e' composto da: - Teoria professionale - Pratica professionale</p> <p>Per passare l'esame professionale occorre ottenere il voto sufficiente nella teoria e nella pratica professionale.</p>	Cinque livelli:	5	eccellente		4	buono		3	medio		2	sufficiente		1	insufficiente	
Cinque livelli:	5	eccellente															
	4	buono															
	3	medio															
	2	sufficiente															
	1	insufficiente															
<p><b>N. di serie del diploma:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>N. d'ordine:</b></p> <p>123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma:</b></p> <p>2015.01.15</p>	<p><b>Denominazione e votazioni delle materie d'insegnamento professionali pratiche e teoriche, conformemente alla graduatoria di cinque livelli.</b></p> <p><b>1. Risultati delle materie d'esame professionali teoriche, espressi con voti</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Voto dell'esame scritto</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale</td> </tr> <tr> <td>Nozioni di imprenditoria alberghiera</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Nozioni nel campo degli alimenti</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Voto della teoria professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p><b>2. Valutazione della preparazione professionale pratica</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Materie d'insegnamento dell'esame di pratica</td> </tr> <tr> <td>Voto della pratica professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto		Voto dell'esame scritto	5	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale		Nozioni di imprenditoria alberghiera	5	Nozioni nel campo degli alimenti	5	Voto della teoria professionale	5	Materie d'insegnamento dell'esame di pratica		Voto della pratica professionale	5
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto																	
Voto dell'esame scritto	5																
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale																	
Nozioni di imprenditoria alberghiera	5																
Nozioni nel campo degli alimenti	5																
Voto della teoria professionale	5																
Materie d'insegnamento dell'esame di pratica																	
Voto della pratica professionale	5																
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione superiore</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>																
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</b></p>																	
<p><b>Fondamento giuridico</b></p> <p>Legge 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.) del MüM (Ministero del Lavoro) sull'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 attività industriali, commerciali e turistiche.</p>																	

## 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'idoneità al settore ed all'idoneità professionale, inoltre la pratica prescritta,
- l'occupazione, l'attività più 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 possibilità 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 Riferenze e del Centro Nazionale Europass.

**Centro Nazionale di Riferenze – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:

Data del rilascio: 2015.01.15

**Timbro, sigillo**