



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 7822 02 VENDÉGLÁTÓ TECHNIKUS

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

TECHNIKER/IN IN GASTRONOMISCHEN EINHEITEN
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die zum Betrieb von gastronomischen Unternehmen erforderlichen Leitungs-, Entwicklungs- und Bewirtschaftungsaufgaben zu versehen;
- in der gastronomischen Einheit - sei es als Inhaber, sei es als Angestellter - die Warenbeschaffung, Lagerung, Produktion, den Verkauf, die Beherbergung und andere Dienstleistungen zu planen, zu leiten und zu überprüfen;
- den Arbeitskräftebedarf festzustellen, eine Arbeitseinteilung zu erstellen;
- in kleineren Einheiten am Einkauf, an der Lagerung, an der Herstellung der Speisen und Getränke und an der Bedienung der Gäste mitzuwirken;
- die Geschäftsführung der Einheit bzw. des Unternehmens und dessen Administration durchzuführen und zu organisieren;
- die für den Betrieb erforderlichen Finanzquellen zu gewährleisten und für deren effektive Verwendung zu sorgen;
- die Dienstleistungen der Einheit vorzustellen, zu bewerben, eine Geschäftspolitik, eine Marketingstrategie und ein Firmenimage zu erarbeiten;
- die Veränderungen auf dem Markt und in der Umgebung zu analysieren und dementsprechend die Typen, Formen und Preise der Dienstleistungen zu gestalten;
- den Betrieb der Einheit zu planen, einen Geschäftsplan zu erstellen;
- das Unternehmen zu vertreten, Kontakte zu halten und mit den Kunden, Lieferanten und Behörden zu kooperieren;
- Geschäfts-, Gast- und Stammgastbeziehungen zu pflegen, mit den Beschwerden und Anmerkungen der Gäste umzugehen;
- Veranstaltungen unter Einhaltung der fachlichen Regeln und der Regeln für Etikette und Protokoll abzuwickeln
- für die Einhaltung der Vorschriften zur Sicherheit, zum Brand-, Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz und zur Hygiene zu sorgen.

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

1325 Leiter/in eines gastronomischen Betriebsteils
1354 Direkter Produktionsleiter der Filiale im Bereich der Handels- und Gastronomietätigkeit
1415 Leiter von gastronomischen Kleinorganisationen
5121 Gastgeber/in, Gastwirt/in
5122 Konditor/in
5123 Kellner, Verkäufer im Gastronomiebetrieb
5124 Koch/Köchin
5125 Portier
5127 Wirtschafterin
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:

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: 52 Zur Ausfüllung von körperliche oder geistige Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf Eingangskompetenzen in den fachlichen und Prüfungsanforderungen, auf fachliche Vorbildung oder Abitur basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 4CV</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</p> <p>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>2018.06.12</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>Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse</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>Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse</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>Speisezubereitungs- und Konditortechnologie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Bedienung</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		Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5	Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Verteidigung der Abschlussarbeit	5	Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5	Lebensmittelkunde	5	Fachsprache in der Fremdsprache	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Speisezubereitungs- und Konditortechnologie	5	Bedienung	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																															
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																															
Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5																														
Note der schriftlichen Prüfung	5																														
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																															
Verteidigung der Abschlussarbeit	5																														
Gastwirtschafts- und Betriebswirtschaftskenntnisse	5																														
Lebensmittelkunde	5																														
Fachsprache in der Fremdsprache	5																														
Note des theoretischen Fachwissens	5																														
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																															
Lehrfächer der praktischen Prüfung																															
Speisezubereitungs- und Konditortechnologie	5																														
Bedienung	5																														
Note des Fachpraktikums	5																														
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Hochschulbildung</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 Unterrichtsministers Nr. 18/2005 (VII.1.).</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: 70 % Praxis: 30 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abitur

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: 2018.06.12

L. S.