



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

52 7822 02 VENDÉGLÁTÓ TECHNIKUS

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

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

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- Il tecnico della ristorazione è un professionista che copre mansioni gestionali, organizzative nella ristorazione e nel settore dei servizi connesso alla ristorazione e che possiede delle conoscenze professionali ed imprenditoriali moderne e di alto livello e di conoscenze convertibili, da sviluppare ulteriormente.
- eseguire i compiti manageriali, di sviluppo e di gestione necessari alla gestione delle imprese di ristorazione;
- organizzare, gestire, controllare - come proprietario o dipendente - le attività di acquisto, stoccaggio, produzione, vendita, ospitalità e di servizio;
- svolgere la propria funzione come datore di lavoro, assegnare i compiti, organizzare l'orario di lavoro, coordinare le attività dei dipendenti, gestire e controllare la qualità del lavoro effettuato;
- partecipare all'acquisto, allo stoccaggio, alla preparazione degli alimenti e delle bevande, al servizio dei clienti;
- eseguire, organizzare l'amministrazione dell'unità;
- assicurare le fonti finanziarie necessarie al funzionamento e provvedere al loro utilizzo in modo efficace;
- presentare, pubblicizzare i servizi dell'unità, definire la politica aziendale, le strategie di marketing, l'immagine dell'impresa;
- analizzare i cambiamenti del mercato e definire in base a ciò il tipo e la forma dei servizi offerti e il loro prezzo;
- pianificare il funzionamento dell'unità, preparare un piano aziendale;
- rappresentare l'impresa, mantenere i contatti e cooperare con i clienti, con i fornitori e con le autorità;
- curare il contatto con i partner, con i clienti e con la clientela abituale, occuparsi dei reclami e delle osservazioni dei clienti;
- provvedere allo svolgimento di eventi rispettando le regole della professione, dell'etichetta e del protocollo;
- far rispettare le disposizioni antincendio e in materia di sicurezza e salute sul lavoro, di tutela dell'ambiente, e dell'igiene.

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

3129 Tecnico di altro tipo
1325 Dirigente di unità che svolge attività di ristorazione
1354 Responsabile di produzione dell'unità che svolge attività di ristorazione e di commercio
1415 Dirigente di un'unità minore di ristorazione
5121 Ristoratore, oste
5122 Pasticciere
5123 Cameriere, commesso specializzato nel settore della ristorazione
5124 Cuoco
5125 Portiere d'albergo
5127 Governante, cameriera
5129 Altre occupazioni nel settore dell'industria alberghiera

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per sé 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>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero dell'Industria, del Commercio e del Turismo (IKIM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>																												
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>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.</p> <p>Codice ISCED97: 4CV</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Cinque livelli:</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%;">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>N. di serie del diploma:</p> <p>PT K</p> <p>N. d'ordine:</p> <p>123456</p> <p>Data di rilascio del diploma:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Denominazione e votazioni delle materie d'insegnamento professionali pratiche e teoriche, conformemente alla graduatoria di cinque livelli.</p> <p>1. Risultati delle materie d'esame professionali teoriche, espressi con voti</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nozioni di gestione e ristorazione</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Voto dell'esame scritto</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Discussione della tesi</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Nozioni di gestione e ristorazione</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Conoscenze alimentari</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Lingua straniera tecnica</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Voto della teoria professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Valutazione della preparazione professionale pratica</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Materie d'insegnamento dell'esame di pratica</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tecnologia per la preparazione di alimenti e tecnologie della pasticceria</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Servizio in sala</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Voto della pratica professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto		Nozioni di gestione e ristorazione		Voto dell'esame scritto	5	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale		Discussione della tesi		Nozioni di gestione e ristorazione	5	Conoscenze alimentari	5	Lingua straniera tecnica	5	Voto della teoria professionale	5	2. Valutazione della preparazione professionale pratica		Materie d'insegnamento dell'esame di pratica		Tecnologia per la preparazione di alimenti e tecnologie della pasticceria		Servizio in sala		Voto della pratica professionale	5
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto																													
Nozioni di gestione e ristorazione																													
Voto dell'esame scritto	5																												
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale																													
Discussione della tesi																													
Nozioni di gestione e ristorazione	5																												
Conoscenze alimentari	5																												
Lingua straniera tecnica	5																												
Voto della teoria professionale	5																												
2. Valutazione della preparazione professionale pratica																													
Materie d'insegnamento dell'esame di pratica																													
Tecnologia per la preparazione di alimenti e tecnologie della pasticceria																													
Servizio in sala																													
Voto della pratica professionale	5																												
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione superiore</p>	<p>Accordi internazionali</p>																												
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</p>																													
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale, I requisiti professionali e di esame previsti dal decreto n. 29/1998 (V. 13.) del Ministero dell'Industria, del Commercio e del Turismo .</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		2 anni

Requisiti d'accesso:

- Diploma 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: 2023.09.14

Timbro, sigillo