



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

52 6601 01 ÉLELMEZÉSVEZETŐ

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

CATERING-MANAGER/IN

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- unter Berücksichtigung der technischen und personellen Gegebenheiten die Arbeit des Cateringbetriebs/der Verpflegungseinrichtung zu organisieren, zu leiten und zu beaufsichtigen;
- seine/ihre Arbeit auszuführen:
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Kinderkrippen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Säuglingsheimen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Krankenhäusern
 - = in Küchen von Krankenhäusern, in denen die Zubereitung abgeschlossen bzw. das Essen serviert wird
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Kinderheimen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von sozialen Pflegeheimen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Pflegezentren,
 - = in den zentralen Verpflegungseinrichtungen von Gemeinden,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Kindergärten,
 - = in Schulverpflegungseinrichtungen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Tagesstätten für ältere Menschen,
 - = in den Verpflegungseinrichtungen von Suppenküchen,
 - = in Kantinen an Arbeitsplätzen,
- auf ihrem Arbeitsgebiet eine fachgerechte Ernährung für die Personen, die mit Lebensmitteln versorgt werden, unter Berücksichtigung von deren biologischen Bedürfnissen sowie den hygienischen, wirtschaftlichen und administrativen Erfordernissen zu gewährleisten:
 - = den Energie- und Nährstoffbedarf zu bestimmen,
 - = Menüs und Speisekarten zu planen,
 - = verschiedene Diäten zusammenzustellen und die entsprechenden Gerichte mit unterschiedlichen Methoden und Technologien zuzubereiten.

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

3249 Sonstige gesundheitsrelevante Tätigkeiten

(*) 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

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 Gesundheitsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch das Gesundheitsministerium beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss																																
Niveau des Zeugnisses (national oder international) 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. ISCED97 Kode: 4CV	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)</td> <td style="text-align: center; width: 20%;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Note der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Note des theoretischen Fachwissens</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Menü- und Speisekartenplanung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Wirtschaftliche Geschäftsführung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Note des Fachpraktikums</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala		1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)	5	Note der schriftlichen Prüfung		5		Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)	5	Note des theoretischen Fachwissens		5		2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Menü- und Speisekartenplanung	5	Wirtschaftliche Geschäftsführung	5	Note des Fachpraktikums		5	
Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala																																	
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																																	
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																																	
Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)	5																																
Note der schriftlichen Prüfung																																	
5																																	
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																																	
Komplex (Ernährungskunde, Lebensmittel- und Warenkunde, Menüplanung, Technologien der Lebensmittelzubereitung, Organisation der Arbeit in Cateringbetrieben und Versorgungseinrichtungen, wirtschaftliche Geschäftsführung, Lebensmittelhygiene, technische und Arbeitsschutzkenntnisse)	5																																
Note des theoretischen Fachwissens																																	
5																																	
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																																	
Lehrfächer der praktischen Prüfung																																	
Menü- und Speisekartenplanung	5																																
Wirtschaftliche Geschäftsführung	5																																
Note des Fachpraktikums																																	
5																																	
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe Mit Abitur in die Hochschulbildung	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, Berufs- und Prüfungsanforderungen für Führungskräfte im Catering- bzw. Gaststättengewerbe gemäß der Verordnung 38/1995 (X. 7.) des Ministers für Soziales,
Verordnung 15/1998 (IV. 30.) des Ministers für Soziales über die berufsbezogenen Pflichten und die Arbeitsbedingungen von Einrichtungen der Kinderfürsorge und des Kinderschutzes sowie von Personen, die persönliche Betreuung leisten.

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: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		1250 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Abitur, außerdem muss er/sie die Anforderungen hinsichtlich der fachlichen Eignung erfüllen

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.