



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-811-04 Szakács

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Koch/Köchin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Speisekarten, Menüs, Tagesangebote, Speisepläne zusammenzustellen;
- Art und Menge der Rohstoffe für die Speisen festzulegen;
- die vorhandenen Vorräte zu erheben;
- Bestellungen zusammenzustellen, Waren zu bestellen, zu übernehmen;
- den Arbeitsbereich, die notwendigen Maschinen, Vorrichtungen und Geräte vorzubereiten;
- Rohstoffe vorzubereiten;
- verschiedene Speisen zuzubereiten;
- die zubereiteten Speisen warm zu halten, zu servieren, zu dekorieren;
- spezielle Techniken der Speisezubereitung anzuwenden;
- die Tätigkeit der Hilfskräfte zu koordinieren, zu leiten;
- Großküchenanlagen zu betreiben;
- fremdsprachige Beschreibungen von technologischen Arbeitsgängen auszulegen, anzuwenden.

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

5134 Koch/Köchin

(*) 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 dienen 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 Ministerium für Nationale Wirtschaft																							
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 34 Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten Eingangskompetenzen auf und kann in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden ISCED2011 Kode: 3 NQR Stufe: EQR Stufe:	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend																							
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 30%;">Dokumentationsaufgaben in Zusammenhang mit der Fertigung</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 25%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Speisezubereitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Zentrale schriftliche Prüfung	Dokumentationsaufgaben in Zusammenhang mit der Fertigung	5		30.00	Praktische Prüfung	Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung	5		30.00	Praktische Prüfung	Speisezubereitung	5		40.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5		
Zentrale schriftliche Prüfung	Dokumentationsaufgaben in Zusammenhang mit der Fertigung	5		30.00																				
Praktische Prüfung	Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung	5		30.00																				
Praktische Prüfung	Speisezubereitung	5		40.00																				
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																						
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe in die Mittelschulbildung	Internationale Abkommen																							
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																								
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung des Ministers für Nationalwirtschaft Nr. 27/2012 (VIII. 27.) über die in die Zuständigkeit des Ministers für Nationalwirtschaft fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe.																								

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		3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss

Berufsanforderungsmodulen:

10044-12 Lebensmittel, Verbraucherschutz

10045-12 Bewirtschaftung

10046-12 Fachbezogene Fremdsprache

10048-12 Grundlagen der Speisezubereitung

10049-12 Aushilfe in der Küche

10075-12 Speisezubereitung

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: 2023.10.02

L. S.