



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-811-01 Cukrász

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Konditor/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- die eigene Arbeit zu organisieren;
- der modernen Ernährung immer mehr gerechte Konditoreierzeugnisse unter Einhaltung der grundlegenden Hygieneanforderungen der Lebensmittelherstellung herzustellen;
- konditortecnologische Grundarbeitsgänge auszuführen;
- Zuckererzeugnisse herzustellen;
- Überzüge zuzubereiten, zu verwenden;
- halbfertige und fertige Konditoreierzeugnisse und Überzüge herzustellen;
- Teegebäck zuzubereiten;
- Kuchen zuzubereiten;
- Eis zuzubereiten;
- Bonbons machen;
- Dekorationsarbeiten für besondere Anlässe entsprechend dem Kundenwunsch vorzubereiten.

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

5135 Konditor/in

(*) 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:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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: 3 EQR Stufe: 3	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: 10px;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 45%;">wirtschaftliche und Lebensmittelsicherheitsanforderungen in der Konditorei</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Herstellung von Konditoreierzeugnissen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Zentrale schriftliche Prüfung	wirtschaftliche und Lebensmittelsicherheitsanforderungen in der Konditorei	5	30.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Konditoreierzeugnissen	5	70.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	wirtschaftliche und Lebensmittelsicherheitsanforderungen in der Konditorei	5	30.00												
Praktische Prüfung	Herstellung von Konditoreierzeugnissen	5	70.00												
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 Durch Verordnung des Ministers für Nationalwirtschaft Nr. 12/2013 (III. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.															

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:

- 10045-12 Bewirtschaftung
- 10044-12 Lebensmittel, Verbraucherschutz
- 10046-12 Fachbezogene Fremdsprache
- 10043-12 Herstellung von Konditoreierzeugnissen
- 11497-12 Beschäftigung I
- 11500-12 Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

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.