



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

54-811-01 Vendéglátásszervező-vendéglős

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (FR)

Gérant(e) de restauration-restaurateur(trice)

(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNEE A TITRE D'INFORMATION)

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

Le spécialiste peut assurer les activités suivantes:

- créer et gérer une entreprise;
- préparer des plans d'entreprise;
- faire des analyses économiques;
- exercer des activités économiques avec responsabilité matérielle;
- organiser et gérer l'activité quotidienne de l'unité de restauration;
- réaliser des études de marché, évaluer les besoins des clients, définir l'assortiment de l'unité de restauration;
- promouvoir l'unité de restauration ainsi que ses services;
- s'occuper des réclamations des clients;
- assurer la présence on-line de l'entreprise;
- assurer la communication professionnelle orale en hongrois et en langue étrangère;
- assurer la communication professionnelle écrite en hongrois et en langue étrangère;
- exécuter une activité de producteur;
- exécuter une activité de vente.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

1332 Gérant(e) d'une unité de restauration
5131 Restaurateur(trice)
5132 Serveur/serveuse
5133 Barman
5134 Cuisinier
9235 Vendeur(euse) en restauration rapide

(*) Note explicative:

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme aux documents suivants :

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (résolution 93/C 49/01 du Conseil, du 3 décembre 1992, concernant la transparence des qualifications), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (résolution 96/C 224/04 du Conseil, du 15 juillet 1996, sur la transparence des certificats de formation professionnelle), "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" (recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil, du 10 juillet 2001, relative à la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs)

Pour toute information complémentaire sur la transparence, consultez le site <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</p> <p>Ministère des Affaires Économiques Nationales</p>																			
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 54 Qualification professionnelle de niveau avancé ayant comme précondition l'obtention du baccalauréat et pouvant être principalement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p>Code ISCED2011: 4</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie:</p> <p>Niveau du CEC:</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant</p>																			
<p>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 2021.07.21</p>	<p>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 55%;">Analyse des données relatives à la gestion d'une unité de restauration</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Gestion, organisation et marketing en restauration</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Exécution des tâches de gestion, de production et de vente relatives à la pré-commande de la restauration</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>				Épreuve écrite centrale	Analyse des données relatives à la gestion d'une unité de restauration	5	20.00	Épreuve orale	Gestion, organisation et marketing en restauration	5	20.00	Épreuve pratique	Exécution des tâches de gestion, de production et de vente relatives à la pré-commande de la restauration	5	60.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Analyse des données relatives à la gestion d'une unité de restauration	5	20.00																	
Épreuve orale	Gestion, organisation et marketing en restauration	5	20.00																	
Épreuve pratique	Exécution des tâches de gestion, de production et de vente relatives à la pré-commande de la restauration	5	60.00																	
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																		
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement supérieur</p>	<p>Accords internationaux</p>																			
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																				
<p>Base légale</p> <p>Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 25/2014 (VIII. 26.) du Ministère de l'Économie nationale.</p>																				

6. MODES D'ACCES OFFICIELLEMENT RECONNUS POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

Description de l'enseignement théorique et pratique professionnels	Part du volume total du programme complet %	Durée (heures/semaines/mois/années)
Ecole/centre de formation	Théorie: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2 ans

Niveau d'entrée requis:

- Baccalauréat
- Peut participer à l'éducation des adultes celui qui dispose d'un diplôme de formation professionnelle de pâtissier ou de cuisinier ou de serveur (serveuse) acquis dans une école professionnelle, d'une expérience professionnelle d'au moins cinq ans dans un métier nécessitant un diplôme de formation professionnelle acquis dans une école professionnelle et d'un examen de maîtrise du métier donné.

Modules d'exigences professionnelles:

- 10050-12 Vente en restauration
- 10051-12 Marketing et communication en restauration
- 10052-12 Production en restauration
- 10053-12 Gestion commerciale en restauration
- 10054-12 Langue étrangère commerciale de restauration
- 10055-12 Management en restauration
- 11498-12 Animation de personnel I (en cas de formations faisant suite au baccalauréat)
- 11500-12 Santé et sécurité sur le lieu de travail

Ce supplément descriptif du certificat a été établi sur la base du guide de remplissage publié sur les sites du Centre national de référence et du Centre national Europass.

Centre national de référence– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Chef de l'organisateur d'examen:
Date de délivrance: 2021.07.21

CACHET