



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

54-811-01 Vendéglátásszervező-vendéglős

## 2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Organizador de restauración / Operador de restaurante  
(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

- fundar y operar una empresa;
- elaborar un plan de negocios;
- realizar análisis económicos;
- administrar los bienes financieros con responsabilidad;
- organizar y dirigir el trabajo diario de un establecimiento hostelero;
- realizar investigaciones de mercado, determinar las necesidades de los clientes y el surtido del establecimiento;
- anunciar el establecimiento hostelero y sus servicios;
- gestionar las quejas de los clientes;
- asegurar la presencia en internet de la empresa;
- realizar comunicación oral en húngaro y en una lengua extranjera;
- realizar comunicación escrita en húngaro y en una lengua extranjera;
- realizar actividad productiva;
- realizar actividades de ventas.

## 4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

1332 Jefe de unidad que desarrolla actividades hosteleras  
5131 Restaurador  
5132 Camarero/a  
5133 Barman  
5134 Cocinero/a  
9235 Vendedor de restaurante rápido

### (\*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "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" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

|   |   |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
|---|---|------------------------|--|---|-------|-------------|---|---|-------|-----------------|---|---|-------|--|--|---|--|
| <p><b>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</b></p>  | <p><b>Autoridad nacional competente para acreditar el título</b></p> <p>Ministerio de Economía Nacional</p>   |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>Nivel del título (nacional o internacional)</b></p> <p><b>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional:</b><br/>54 Cualificación profesional de nivel avanzado teniendo como condición previa la obtención de un título de licenciatura y que se puede obtener principalmente en el marco de la formación profesional formal.</p> <p><b>Código ISCED2011:</b><br/>4</p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</b></p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</b></p> | <p><b>Escala de calificación/Requisitos del examen</b></p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente<br/>4 bueno<br/>3 mediano<br/>2 aprobado<br/>1 suspenso</p>  |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>Símbolo de serie del título: PT K</b></p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p><b>Fecha de expedición del título: 2023.10.02</b></p>  | <p><b>Resultados a las pruebas del examen y sus tasas en % en el resultado complejo.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 40%;">Análisis de los datos de gestión de un negocio de restauración</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Gestión, organización y marketing de restauración</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Realización de una tarea de administración, producción y de ventas relacionada con un pedido comercial anticipado</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table> | Examen escrito central | Análisis de los datos de gestión de un negocio de restauración | 5 | 20.00 | Examen oral | Gestión, organización y marketing de restauración | 5 | 20.00 | Examen práctico | Realización de una tarea de administración, producción y de ventas relacionada con un pedido comercial anticipado | 5 | 60.00 | El resultado del examen profesional complejo expresado en nota |  | 5 |  |
| Examen escrito central  | Análisis de los datos de gestión de un negocio de restauración  | 5                      | 20.00  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| Examen oral   | Gestión, organización y marketing de restauración   | 5                      | 20.00  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| Examen práctico   | Realización de una tarea de administración, producción y de ventas relacionada con un pedido comercial anticipado   | 5                      | 60.00  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| El resultado del examen profesional complejo expresado en nota  |   | 5                      |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</b></p> <p>A la educación superior</p>   | <p><b>Acuerdos internacionales</b></p>  |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b></p>   |   |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |
| <p><b>Base legal</b></p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional<br/>Requisitos profesionales y de examinación según la Orden nº 25/2014. (VIII. 26.) del Ministerio de Economía Nacional (NGM).</p>   |   |                        |  |   |       |             |   |   |       |                 |   |   |       |  |  |   |  |

## 6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

| Descripción de la formación profesional teórica y práctica | Programa completo - porcentaje % | Duración (horas/semanas/meses/años) |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| En una escuela o centro de formación                       | Teoría: 40 % Práctica: 60 %      |                                     |
| En un lugar de trabajo                                     |                                  |                                     |
| Formación previa acreditada                                |                                  |                                     |
| Duración total de formación                                |                                  | 2 años                              |

### Requisitos de acceso:

- Bachillerato
- Pueden participar en una formación en educación de adultos los que disponen de un título de pastelero o cocinero o camarero obtenido en escuela de formación profesional, de una experiencia de al menos cinco años en un puesto que requiere una calificación obtenida en escuela de formación profesional, y de un examen de maestría en la calificación profesional en cuestión.

### Módulos de requisitos profesionales:

10050-12 Ventas en la restauración  
10051-12 Marketing y comunicación en la restauración  
10052-12 Producción en la restauración  
10053-12 Gestión del negocio de restauración  
10054-12 Lengua extranjera profesional para restauración  
10055-12 Gestión de establecimientos hosteleros  
11498-12 Empleo I (en caso de formaciones de post-bachillerato)  
11500-12 Seguridad y salud laboral

El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass.

**Centro Nacional de Referencia– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Superior de la persona encargada de organizar el examen:

Fecha de expedición: 2023.10.02

**SELLO**