



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

54-811-01 Vendéglátásszervező-vendéglős

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Operatore di ristorazione-ristoratore
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- costituire/gestire un'impresa;
- redigere un piano aziendale;
- effettuare analisi economiche;
- gestire sotto la responsabilità civile;
- organizzare e dirigere il lavoro quotidiano del pubblico esercizio;
- effettuare ricerca di mercato, valutare le esigenze dei clienti, definire la scelta dell'esercizio;
- pubblicizzare il pubblico esercizio e i suoi servizi;
- gestire le contestazioni dei clienti;
- assicurare la presenza nella rete internet dell'impresa;
- effettuare la comunicazione orale in ungherese e in lingua straniera;
- effettuare la comunicazione scritta in ungherese e in lingua straniera;
- svolgere attività produttive;
- svolgere attività di vendita.

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

1332 Manager dell'unità commerciale che svolge attività di ristorazione
5131 Ristoratore
5132 Cameriere
5133 Addetto al bancone
5134 Cuoco
9235 Venditore in fast food

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "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" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>Ministero dell' Economia Nazionale</p>																							
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione): 54 formazione professionale di livello elevato che richiede il diploma di maturità e generalmente può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale del sistema scolastico</p> <p>Codice ISCED2011: 4</p> <p>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</p> <p>Livello del QEQ:</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>																							
<p>N. di serie del diploma: PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p>Data di rilascio del diploma: 2021.07.21</p>	<p>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 40%;">Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Gestione, organizzazione, marketing nell'ambito della ristorazione</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: right;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esecuzione di compiti di gestione, produzione et vendita relativi al pre-comando nell'ambito della ristorazione</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: right;">60.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Esame scritto centrale	Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione	5		20.00	Esame orale	Gestione, organizzazione, marketing nell'ambito della ristorazione	5		20.00	Esame pratico	Esecuzione di compiti di gestione, produzione et vendita relativi al pre-comando nell'ambito della ristorazione	5		60.00		Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto	5		
Esame scritto centrale	Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione	5		20.00																				
Esame orale	Gestione, organizzazione, marketing nell'ambito della ristorazione	5		20.00																				
Esame pratico	Esecuzione di compiti di gestione, produzione et vendita relativi al pre-comando nell'ambito della ristorazione	5		60.00																				
	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto	5																						
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione universitaria</p>	<p>Accordi internazionali</p>																							
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</p>																								
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto n. 25/2014. (VIII. 26.) del Ministero dell'Economia Nazionale sui requisiti professionali e di esami.</p>																								

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		2 anni

Requisiti d'accesso:

- Esame di maturità
- Può partecipare ad una formazione degli adulti quello che dispone di un titolo di studio di confettiere o cuoco o cameriere rilasciato da un istituto di formazione professionale, di un'esperienza professionale di almeno cinque anni in un posto di lavoro che necessita un titolo
- di studio rilasciato da un istituto di formazione professionale e un esame di perito relativo al suo mestiere.

Moduli di requisiti professionali:

10050-12 Vendita nell'ambito della ristorazione
10051-12 Comunicazione e marketing nell'ambito della ristorazione
10052-12 Produzione nell'ambito della ristorazione
10053-12 Gestione commerciale nell'ambito della ristorazione
10054-12 Lingua straniera commerciale di ristorazione
10055-12 Gestione nell'ambito della ristorazione
11498-12 Occupazione lavorativa I. (in caso di formazioni basate sul diploma di maturità)
11500-12 Salute e sicurezza sul lavoro

Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:
Data del rilascio: 2021.07.21

Timbro, sigillo