



## 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;
- Bonbons machen;
- Dekorationsarbeiten für besondere Anlässe entsprechend dem Kundenwunsch vorzubereiten;
- Herstellung von traditionellen Konditorprodukten durch ursprüngliche Techniken;
- Herstellung von Konditorprodukten nach internationalen Trends;
- Zubereitung von Eis und Zusammenstellung von Eisbechern;
- Zubereitung von Cremespeisen im Glas;
- Zubereitung von Tellerdesserts.

## 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 dienten 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

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b> Ministerium für Nationale Wirtschaft																		
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 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  <b>ISCED2011 Kode:</b> 3  <b>NQR Stufe:</b> 4  <b>EQR Stufe:</b> 4	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend																		
<b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b>  lfd. Nummer: 123456  <b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</b>	<b>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Technologie für Konditoreiprodukte, produktionsbezogene wirtschaftliche Berechnungen</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Fachbezogene Fremdsprache für Konditoren, Lebensmittelkenntnisse, Lebensmittelsicherheit</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Herstellung von Konditoreierzeugnissen</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</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	Technologie für Konditoreiprodukte, produktionsbezogene wirtschaftliche Berechnungen	5	20.00	Mündliche Prüfung	Fachbezogene Fremdsprache für Konditoren, Lebensmittelkenntnisse, Lebensmittelsicherheit	5	20.00	Praktische Prüfung	Herstellung von Konditoreierzeugnissen	5	60.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Technologie für Konditoreiprodukte, produktionsbezogene wirtschaftliche Berechnungen	5	20.00																
Mündliche Prüfung	Fachbezogene Fremdsprache für Konditoren, Lebensmittelkenntnisse, Lebensmittelsicherheit	5	20.00																
Praktische Prüfung	Herstellung von Konditoreierzeugnissen	5	60.00																
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																	
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Mittelschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>																		
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>																			
<b>Rechtsgrundlagen</b>  Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung in der 29/2016 (VIII.26.) NGM Verordnung herausgegebene Fach- und Prüfungsanforderung.																			

## 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:

11561-16 Wirtschaftliche Kenntnisse

11518-16 Lebensmittelkenntnisse

11522-16 Fachliche Aufgaben von Konditoren

11521-16 Fachbezogene Fremdsprache für Konditoren

11519-16 Grundkenntnisse Lebensmittelsicherheit

11497-12 Beschäftigung I

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.