



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-811-04 Szakács

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Koch/Köchin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Speisekarten, Menüs, Tagesangebote, Speisepläne zusammenzustellen;
- Art und Menge der Rohstoffe für die Speisen festzulegen;
- die vorhandenen Vorräte zu erheben;
- Bestellungen zusammenzustellen, Waren zu bestellen, zu übernehmen;
- den Arbeitsbereich, die notwendigen Maschinen, Vorrichtungen und Geräte vorzubereiten;
- Rohstoffe vorzubereiten;
- verschiedene Speisen zuzubereiten;
- die zubereiteten Speisen warm zu halten, zu servieren, zu dekorieren;
- spezielle Techniken der Speisezubereitung anzuwenden;
- die Tätigkeit der Hilfskräfte zu koordinieren, zu leiten;
- Großküchenanlagen zu betreiben;
- fremdsprachige Beschreibungen von technologischen Arbeitsgängen auszulegen, anzuwenden;
- Bewusste Anwendung von küchentechnischen Verfahren;
- Servieren und Garnieren von Speisen unter Berücksichtigung von Fachkenntnissen, praktischen Erwägungen und Ästhetik;
- Umgang mit Resten;
- Erfüllung der Aufgaben gemäß den Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit.

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

5134 Koch/Köchin

(*) 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

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: 4 EQR Stufe: 4	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: 5px;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Fachkenntnisse von Köchen</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Küchenkenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Grundlagen der Speisezubereitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Kenntnisse zur Speisezubereitung</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</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	Fachkenntnisse von Köchen	5	25.00	Mündliche Prüfung	Küchenkenntnisse	5	25.00	Praktische Prüfung	Grundlagen der Speisezubereitung	5	25.00	Praktische Prüfung	Kenntnisse zur Speisezubereitung	5	25.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Fachkenntnisse von Köchen	5	25.00																				
Mündliche Prüfung	Küchenkenntnisse	5	25.00																				
Praktische Prüfung	Grundlagen der Speisezubereitung	5	25.00																				
Praktische Prüfung	Kenntnisse zur Speisezubereitung	5	25.00																				
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 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:

- 11518-16 Lebensmittelkenntnisse
- 11561-16 Wirtschaftliche Kenntnisse
- 12096-16 Fachbezogene Fremdsprache für Köche
- 12094-16 Kenntnisse zu den Grundlagen der Speisezubereitung
- 12095-16 Kenntnisse zur Speisezubereitung
- 11519-16 Grundkenntnisse Lebensmittelsicherheit
- 11497-12 Beschäftigung I
- 11499-12 Beschäftigung II

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.