



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

54 811 01 Vendéglátásszervező

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

Directeur/directrice de la restauration

(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:

- opérer une entreprise;
- 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;
- exécuter une activité de vente en restauration.

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

(*) 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>Ministere des Affaires Economiques 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: 5</p> <p>Niveau du CEC: 5</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: 20%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 60%;">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: 10%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Tâches de vente en restauration et 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>Épreuve de production et de vente</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Exécution d'une tâche d'administration, de production et de vente liée à une réservation préalable parallèlement en deux groupes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</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	Tâches de vente en restauration et Gestion, organisation et marketing en restauration	5	20.00	Épreuve pratique	Épreuve de production et de vente	5	10.00	Épreuve pratique	Exécution d'une tâche d'administration, de production et de vente liée à une réservation préalable parallèlement en deux groupes	5	50.00	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	Tâches de vente en restauration et Gestion, organisation et marketing en restauration	5	20.00																		
Épreuve pratique	Épreuve de production et de vente	5	10.00																		
Épreuve pratique	Exécution d'une tâche d'administration, de production et de vente liée à une réservation préalable parallèlement en deux groupes	5	50.00																		
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																			
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>à l'éducation supérieure</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 dans l'Arrêté n° 29/2016 (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		
Modules d'exigences professionnelles: 11561-16 Connaissances économiques 11538-16 Marketing de la restauration 11539-16 Préparation de repas en restauration 11540-16 Langue étrangère en restauration 11541-16 Gestion commerciale en restauration 11518-16 Connaissances en alimentation 11519-16 Connaissances de base en sécurité alimentaire 11520-16 Commerce en restauration 11499-12 Animation de personnel II 11497-12 Animation de personnel I		
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