



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

54 811 01 Vendéglátásszervező

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Organizador de hostelería

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- operar un negocio;
- 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;
- realizar actividades de ventas de hostelería.

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

(*) 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

Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado	Autoridad nacional competente para acreditar el título Ministerio de Economía Nacional																						
Nivel del título (nacional o internacional) Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 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. Código ISCED2011: 4 Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 5 Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 5	Escala de calificación/Requisitos del examen De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso																						
Símbolo de serie del título: PT K Número de serie del título: 123456 Fecha de expedición del título: 2021.07.21	Resultados a las pruebas del examen y sus tasas en % en el resultado complejo. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 45%;">Análisis de los datos de gestión de un negocio de restauración</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Tareas del vendedor de hostelería y gestión, organización, marketing de hostelería</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Realizar tareas de producción y venta</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Realizar tareas de gestión, producción y venta relacionadas a los pedidos comerciales anticipados, en dos equipos paralelamente</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</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	Tareas del vendedor de hostelería y gestión, organización, marketing de hostelería	5	20.00	Examen práctico	Realizar tareas de producción y venta	5	10.00	Examen práctico	Realizar tareas de gestión, producción y venta relacionadas a los pedidos comerciales anticipados, en dos equipos paralelamente	5	50.00	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	Tareas del vendedor de hostelería y gestión, organización, marketing de hostelería	5	20.00																				
Examen práctico	Realizar tareas de producción y venta	5	10.00																				
Examen práctico	Realizar tareas de gestión, producción y venta relacionadas a los pedidos comerciales anticipados, en dos equipos paralelamente	5	50.00																				
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																					
Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación A la educación superior	Acuerdos internacionales																						
Otra información referente al curso de la formación profesional																							
Base legal Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examen establecidos en el decreto 29/2016 (VIII.26.) del Ministerio de Economía Nacional (NGM-Nemzetgazdasági Minisztérium).																							

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		
Módulos de requisitos profesionales: 11561-16 Estudios de economía 11538-16 Marketing de hostelería 11539-16 Preparación de platos de hostelería 11540-16 Idioma extranjero en la hostelería 11541-16 Gestión empresarial en la hostelería 11518-16 Conocimiento de alimentos 11519-16 Fundamentos de seguridad alimentaria 11520-16 Comercio de hostelería 11499-12 Empleo II 11497-12 Empleo I		
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: 2021.07.21		SELLO