



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

54 811 01 Vendéglátásszervező

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Organizzatore di ristorazione
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- gestione di un'impresa;
- 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;
- svolgere attività di commesso di ristorazione.

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

(*) 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

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato	Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato Ministero dell' Economia Nazionale			
Livello (nazionale o internazionale) del certificato 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 Codice ISCED2011: 4 Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 5 Livello del QEQ: 5	Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente			
N. di serie del diploma: PT K N. d'ordine: 123456 Data di rilascio del diploma: 2021.07.21	Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso			
	Esame scritto centrale	Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione	5	20.00
	Esame orale	Mansioni del commesso di ristorazione e Gestione, organizzazione e marketing nella ristorazione	5	20.00
	Esame pratico	Esecuzione dei compiti di produzione e di vendita	5	10.00
	Esame pratico	Esecuzione parallela in due gruppi di un compito di amministrazione, produzione e vendita relativo a un ordine commerciale	5	50.00
	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione Nell'istruzione superiore	Accordi internazionali			
Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo				
Fondamento giuridico Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Requisiti professionali e di esame descritti nel decreto n. 29/2016 (VIII.26.) NGM del Ministero dell'Economia				

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

Moduli di requisiti professionali:

- 11561-16 Nozioni di economia
- 11538-16 Marketing della ristorazione
- 11539-16 Preparazione di alimenti da ristorazione
- 11540-16 Lingua straniera nella ristorazione
- 11541-16 Gestione di esercizio di ristorazione
- 11518-16 Conoscenza degli alimenti
- 11519-16 Conoscenze di base di sicurezza alimentare
- 11520-16 Commercio di ristorazione
- 11499-12 Occupazione lavorativa II.
- 11497-12 Occupazione lavorativa I.

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