



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34-811-03 Pincér

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Restaurantfachmann/-frau

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Aufgaben in Zusammenhang mit dem Geschäftsbetrieb zu verrichten;
- die Veränderungen des Warenbestandes zu verfolgen, an der fachgerechten qualitäts- und mengenbezogenen Übernahme, der vorschriftsmäßigen Lagerung und Dokumentation der Ware mitzuwirken;
- seinen/ihren Arbeitsbereich und den Gastraum für das Öffnen vorzubereiten;
- zu servieren, die Gäste zu empfangen, ihnen einen Platz entsprechend den Protokollvorschriften zuzuweisen, die Auswahl darzulegen, Speisen und Getränke zu empfehlen, Bestellungen entgegenzunehmen;
- die zum Servieren notwendigen Mittel vorzubereiten, die durch die Gäste gewählten Speisen und Getränke fachgerecht zu servieren;
- die eigene Arbeit zu organisieren, Qualität, Menge und Temperatur der zu servierenden Speisen zu kontrollieren;
- Rechnungen zu erstellen;
- das Entgelt entgegenzunehmen, die Registrierkasse zu bedienen, nach Geschäftsschluss das Weggehen der Kunden zu kontrollieren, die Abrechnung zu erstellen;
- HAACP-Dokumentationen auszufüllen;
- Bestellungen in Fremdsprachen entgegenzunehmen;
- Umweltschutzvorschriften anzuwenden.

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

5132 Restaurantfachmann/-frau

(*) 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: 25%;">Fachaufgaben für Restaurantfachleute</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Speisen- und Getränkekenntnisse</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Zusammenstellung und Servieren von Menüs</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</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	Fachaufgaben für Restaurantfachleute	5	25.00	Mündliche Prüfung	Speisen- und Getränkekenntnisse	5	25.00	Praktische Prüfung	Zusammenstellung und Servieren von Menüs	5	50.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Fachaufgaben für Restaurantfachleute	5	25.00																
Mündliche Prüfung	Speisen- und Getränkekenntnisse	5	25.00																
Praktische Prüfung	Zusammenstellung und Servieren von Menüs	5	50.00																
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																	
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe to secondary education	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 (Sekundarstufe 1)
- Gesundheitliche Tauglichkeit ist erforderlich.

Berufsanforderungsmodulen:

- 11518-16 Lebensmittelkenntnisse
- 11561-16 Wirtschaftliche Kenntnisse
- 11524-16 Grundkenntnisse Bedienung
- 11523-16 Restaurantfachsprache in der Fremdsprache
- 11525-16 Fachkenntnisse Bedienung
- 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.