



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

35-811-02 Vendéglátó-üzletvezető

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Geschäftsführer/in im Gaststättengewerbe
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- ein Gastronomieunternehmen zu gründen und zu betreiben;
- HR-Bewirtschaftung durchzuführen;
- Kosten-Nutzen-Analysen durchzuführen;
- die Kosten und den Gewinn zu analysieren und zu optimieren, Vorschläge für die Gewinnverwendung zu unterbreiten;
- mit Finanzquellen zu wirtschaften;
- Wirtschaftsanalysen durchzuführen und Entscheidungen zu fällen;
- die Marketingtätigkeit für eine gastronomische Einheit auszuüben;
- externe-interne Kommunikation durchzuführen und zu managen;
- das Waren- und Dienstleistungsangebot für die gastronomische Einheit festzulegen;
- mit den Behörden Kontakt zu halten;
- den Betrieb der gastronomischen Einheit zu leiten;
- Beschaffungs-, Lagerungs-, Produktions- und Vertriebsprozesse zu leiten;
- mit Reklamationen umzugehen;
- Finanz-, Steuer- und Rechnungsführungsprozesse zu organisieren und zu leiten;
- die geltenden Vorschriften und Regeln einzuhalten;
- Branchentrends zu verfolgen;
- Internetpräsenz des Unternehmens zu gewährleisten.

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

1332 Leiter/in einer gastronomischen Einheit

(*) 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 dienen 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: 35 Zusätzliche Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: erfordert einen Grundschulabschluss und baut auf eine Berufsqualifikation auf, die in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden kann ISCED2011 Kode: 3 NQR Stufe: 3 EQR Stufe: 3	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: 2021.07.21	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote			
	Zentrale schriftliche Prüfung	Durchführung von wirtschaftlichen Berechnungen und Analysen in Zusammenhang mit der Geschäftstätigkeit der Gastgewerbeinheit	5	30.00
	Praktische Prüfung	Organisation der täglichen Arbeit der Gastgewerbeinheit	5	70.00
		Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note	5	
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe in die Mittelschulbildung (Sekundarstufe II)	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: 50 % Praxis: 50 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		720 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Fachausbildung auf der Grundstufe
- 34 811 01 Konditor, 34 811 04 Koch, 34 811 03 Kellner, 34 811 06 Wirt

Berufsanforderungsmodulen:

11536-16 Marketing im Gaststättengewerbe
 11537-16 Gastronomie-Management

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: 2021.07.21

L. S.