



## 1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

35-811-02 Vendéglátó-üzletvezető

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

Gérant(e) de 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:**

- établir et opérer une entreprise de restauration;
- effectuer de gestion de ressources humaines;
- effectuer des analyses coûts-avantages;
- analyser et optimiser de coûts et de profits, faire de propositions à l'utilisation du profit;
- gérer les ressources matérielles;
- effectuer des analyses économiques et prendre de décisions;
- effectuer l'activité de marketing de l'unité de restauration;
- effectuer et gérer de communication interne et externe;
- définir le choix de produits et de services de l'unité de restauration;
- maintenir des contacts avec les autorités;
- gérer l'opération de l'unité de restauration;
- gérer les processus d'achats, de stockage, de production et de vente;
- traiter les réclamations;
- organiser et gérer les processus financiers, fiscaux et comptables;
- faire respecter les provisions et règles effectifs;
- suivre l'évolution de la profession;
- assurer la présence de l'entreprise sur internet.

## 4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

1332 Gérant(e) d'une unité de restauration

### (\*) 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><b>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</b></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</b></p> <p>Ministere des Affaires Economiques Nationales</p>														
<p><b>Niveau du certificat (national ou international)</b></p> <p><b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b>                      35 Qualification additionnelle complétant la qualification professionnelle du deuxième cycle de l'enseignement secondaire, basée sur la qualification professionnelle nécessitant l'achèvement du cycle de scolarité primaire et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p><b>Code ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Niveau du CNCP de la Hongrie:</b> 3</p> <p><b>Niveau du CEC:</b> 3</p>	<p><b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b></p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien                      4 bien                      3 moyen                      2 passable                      1 insuffisant</p>														
<p><b>Mention de série du certificat: PT K</b></p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p><b>Date de délivrance du certificat: 2021.07.21</b></p>	<p><b>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 50%;">Exécuter des calculs et des analyses économiques relatives à l'activité commerciale de l'unité de restauration</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Organisation de l'activité quotidienne de l'unité de restauration</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</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	Exécuter des calculs et des analyses économiques relatives à l'activité commerciale de l'unité de restauration	5	30.00	Épreuve pratique	Organisation de l'activité quotidienne de l'unité de restauration	5	70.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Exécuter des calculs et des analyses économiques relatives à l'activité commerciale de l'unité de restauration	5	30.00												
Épreuve pratique	Organisation de l'activité quotidienne de l'unité de restauration	5	70.00												
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5													
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>														
<p><b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</b></p>															
<p><b>Base légale</b></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: 50 % Pratique: 50 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		720 heures
<b>Niveau d'entrée requis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Qualification élémentaire</li><li>- 34 811 01 Pâtissier(ère), 34 811 04 Cuisinier(ère), 34 811 03 Serveur,-euse 34 811 06 Aubergiste</li></ul>		
<b>Modules d'exigences professionnelles:</b> 11536-16 Marketing à la restauration 11537-16 Management de restauration		
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.		
<b>Centre national de référence– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2021.07.21		<b>CACHET</b>