



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

34 811 06 Fogadós

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Wirt/in eines Gasthofs

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Gäste zu empfangen und die grundlegenden Tätigkeiten eines Empfangschefs auszuüben;
- Gäste sowohl im Restaurant als auch in den Zimmern fachgemäß zu bedienen;
- zu fachgemäßer Ausführung der einfacheren Aufgaben in der Küche auszuführen, Vorbereitungen zu treffen, den Frühstück und das Buffet vorzubereiten;
- die Vorschriften bezüglich der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes einzuhalten;
- die Gaststätte sicher zu betreiben;
- das Image und den Betrieb des Geschäfts zu planen;
- den wirtschaftlichen Betrieb zu planen und das wirtschaftliche Betreiben aufrechtzuerhalten;
- die hygienischen Vorschriften bezüglich der Gaststätten einzuhalten;
- das HACCP System zu betreiben;
- grundlegende Marketing-Aufgaben auszuführen;
- die Angestellten auszuwählen, die wirtschaftliche Verwendung von Human Resources zu planen;
- die charakteristischsten touristischen Sehenswürdigkeiten vorzustellen;
- die wichtigsten Kenntnisse im Zusammenhang mit der Organisation und Abwicklung von Programmen anzuwenden.

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

1331 Leiter/in einer Einheit für Unterkunftsdienstleistung
5131 Gastwirt/in

(*) 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: 50%;">Mit dem Betrieb des Gasthofs zusammenhängende Dokumentation</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Fachtätigkeiten eines Wirts</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">35.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>tägliche Tätigkeiten eines Wirts</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">35.00</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	Mit dem Betrieb des Gasthofs zusammenhängende Dokumentation	5	30.00	Praktische Prüfung	Fachtätigkeiten eines Wirts	5	35.00	Praktische Prüfung	tägliche Tätigkeiten eines Wirts	5	35.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Mit dem Betrieb des Gasthofs zusammenhängende Dokumentation	5	30.00																
Praktische Prüfung	Fachtätigkeiten eines Wirts	5	35.00																
Praktische Prüfung	tägliche Tätigkeiten eines Wirts	5	35.00																
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: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		3 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss
- gesundheitliche Eignung erforderlich

Berufsanforderungsmodulen:

- 10044-12 Lebensmittel, Verbraucherschutz
- 11793-16 Fachtätigkeiten eines Wirts
- 10049-12 Aushilfe in der Küche
- 10048-12 Grundlagen der Speisezubereitung
- 10045-12 Bewirtschaftung
- 11794-16 Tägliche Tätigkeiten eines Wirts
- 11497-12 Beschäftigung I
- 11499-12 Beschäftigung II
- 11500-12 Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

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.