



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34 811 06 Fogadós

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

Aubergiste

(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:

- effectuer des tâches relatives à l'accueil des hôtes et à la réception de base;
- servir des hôtes professionnellement dans le restaurant et dans les chambres;
- effectuer des tâches simples de cuisine et des tâches relatives aux préparations et aux petits-déjeuners;
- satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire et à la protection du consommateur;
- assurer l'opération sûre de traituers;
- planifier l'image et l'opération d'entreprise;
- planifier l'opération économique et le fonctionnement économique;
- satisfaire aux exigences d'hygiène relatives aux traiteurs;
- opérer un système HAACP;
- effectuer des tâches de base relatives au marketing;
- sélectionner des employés et planifier l'utilisation efficace des ressources humaines;
- présenter les attractions touristiques les plus importantes en Hongrie;
- utiliser des connaissances importantes relatives à l'organisation et à l'implementation des programmes.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

1331 Chef d'unité exerçant des services d'hébergement
5131 Restaurateur(trice)

(*) 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>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</p> <p>Ministère des Affaires Économiques Nationales</p>																
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 34 Qualification professionnelle du niveau de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité professionnelle, soit sur les compétences de saisie définies dans l'exigence professionnelle et d'examen et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p>Code ISCED2011: 3</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 4</p> <p>Niveau du CEC: 4</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant</p>																
<p>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 2023.10.02</p>	<p>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 45%;">Tâches administratives relatives à l'opération d'une auberge</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Activités professionnelles des aubergistes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">35.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Activités quotidiennes des aubergistes</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">35.00</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	Tâches administratives relatives à l'opération d'une auberge	5	30.00	Épreuve pratique	Activités professionnelles des aubergistes	5	35.00	Épreuve pratique	Activités quotidiennes des aubergistes	5	35.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Tâches administratives relatives à l'opération d'une auberge	5	30.00														
Épreuve pratique	Activités professionnelles des aubergistes	5	35.00														
Épreuve pratique	Activités quotidiennes des aubergistes	5	35.00														
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5															
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p>Accords internationaux</p>																
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																	
<p>Base légale</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: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		3 ans

Niveau d'entrée requis:

- Achèvement du cycle de scolarité primaire.
- Il est nécessaire de remplir des exigences d'aptitude médicale.

Modules d'exigences professionnelles:

10044-12 Hygiène alimentaire et protection des consommateurs

11793-16 Tâches professionnelles pour des aubergistes

10049-12 Aide cuisine

10048-12 Bases de la préparation des plats

10045-12 Gestion économique

11794-16 Activités quotidiennes d'un/une aubergiste

11497-12 Animation de personnel I

11499-12 Animation de personnel II

11500-12 Santé et sécurité sur le lieu de travail

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.

Centre national de référence– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Chef de l'organisateur d'examen:

Date de délivrance: 2023.10.02

CACHET