



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

21-811-01 Konyhai kiségitő

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Helfer/in – Küche

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- seine/ihre Arbeit unter Aufsicht eines Kochs zu verrichten;
- Speisen zuzubereiten, wenn notwendig, zu servieren: Suppen, Suppeneinlagen, Salate, Salatsoßen, Gemüseeintöpfe;
- seine/ihre Tätigkeit unter Einhaltung der Hygienevorschriften, der HACCP-Vorschriften sowie der Regeln für Arbeits- und Brandschutz auszuführen.

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

9236 Helfer/in – Küche

### (\*) 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

| <b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>  | <b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b><br>Ministerium für Nationale Wirtschaft   |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
|---|--|---|--------|--|--|--------------------|--|---|--------|---|--|---|--|
| <b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b><br><br><b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b><br>21 Teilqualifikation der Grundstufe: erfordert keine abgeschlossene Schulausbildung und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule bzw. im HÍD-II-Programm erworben werden<br><br><b>ISCED2011 Kode:</b><br>2<br><br><b>NQR Stufe:</b><br><br><b>EQR Stufe:</b> | <b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b><br><br>Fünf Stufen: 5 sehr gut<br>4 gut<br>3 befriedigend<br>2 mangelhaft<br>1 ungenügend   |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| <b>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</b><br><br>lfd. Nummer: 123456<br><br><b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</b>  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> <tr> <td style="width: 25%;">Praktische Prüfung</td> <td style="width: 25%;">Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">100.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table> | Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote |        |  |  | Praktische Prüfung | Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung | 5 | 100.00 | Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note |  | 5 |  |
| Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote   |  |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| Praktische Prüfung  | Basisaufgaben im Bereich der Speisezubereitung   | 5   | 100.00 |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note   |  | 5   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| <b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b><br><br>in die Grundschulbildung  | <b>Internationale Abkommen</b>   |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| <b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>   |  |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |
| <b>Rechtsgrundlagen</b><br><br>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung<br>Verordnung des Ministers für Nationalwirtschaft Nr. 27/2012 (VIII. 27.) über die in die Zuständigkeit des Ministers für Nationalwirtschaft fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe.  |  |   |        |  |  |                    |  |   |        |   |  |   |  |

## 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   |                                    | 360 Stunden                             |

### Zugangsbedingungen:

- erfordert keinen abgeschlossenen Schulabschluss

### Berufsanforderungsmodulen:

10044-12 Lebensmittel, Verbraucherschutz

10049-12 Aushilfe in der Küche

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.