



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

54 811 01 Vendéglátásszervező

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Catering-Organisator

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Unternehmen zu betreiben;
- Bewirtschaftung mit materieller Verantwortung zu verrichten;
- die tägliche Arbeit der Gastgewerbeinheit zu organisieren und zu leiten;
- Marktforschung durchzuführen, die Bedürfnisse der Gäste zu erheben, das Angebot des Geschäftes festzulegen;
- Werbung für die Gastgewerbeinheit und ihre Dienstleistungen zu machen;
- Beschwerden von Gästen zu bearbeiten;
- für die Internetpräsenz des Unternehmens zu sorgen;
- mündliche Kommunikation in ungarischer Sprache und in Fremdsprachen zu verrichten;
- schriftliche Kommunikation in ungarischer Sprache und in Fremdsprachen zu verrichten;
- Produktionstätigkeiten auszuführen;
- Vertriebstätigkeiten auszuführen;
- als Verkäufer im Gastgewerbe tätig zu sein.

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

1332 Leiter/in einer gastronomischen Einheit
5131 Gastwirt/in
5132 Restaurantfachmann/-frau
5133 Thekenkraft
5134 Koch/Köchin

(*) 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: 54 Höhere Berufsqualifikation: ist an einen Abitur-/Maturaabschluss gebunden und kann in erster Linie in der formalen Berufsbildung erworben werden ISCED2011 Kode: 4 NQR Stufe: 5 EQR Stufe: 5	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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Analyse der wirtschaftlichen Daten eines Gastgewerbebetriebes</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Mündliche Prüfung</td> <td>Aufgaben eines Verkäufers im Gastgewerbe und Wirtschaftsführung, Organisation und Marketing in der Gastronomie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Produzierende und Verkaufstätigkeiten zu verrichten</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Geschäftsführung im Zusammenhang mit Vorbestellungen, Verrichtung von produzierenden und Verkaufstätigkeiten in zwei Gruppen parallel zueinander</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</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	Analyse der wirtschaftlichen Daten eines Gastgewerbebetriebes	5	20.00	Mündliche Prüfung	Aufgaben eines Verkäufers im Gastgewerbe und Wirtschaftsführung, Organisation und Marketing in der Gastronomie	5	20.00	Praktische Prüfung	Produzierende und Verkaufstätigkeiten zu verrichten	5	10.00	Praktische Prüfung	Geschäftsführung im Zusammenhang mit Vorbestellungen, Verrichtung von produzierenden und Verkaufstätigkeiten in zwei Gruppen parallel zueinander	5	50.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Analyse der wirtschaftlichen Daten eines Gastgewerbebetriebes	5	20.00																				
Mündliche Prüfung	Aufgaben eines Verkäufers im Gastgewerbe und Wirtschaftsführung, Organisation und Marketing in der Gastronomie	5	20.00																				
Praktische Prüfung	Produzierende und Verkaufstätigkeiten zu verrichten	5	10.00																				
Praktische Prüfung	Geschäftsführung im Zusammenhang mit Vorbestellungen, Verrichtung von produzierenden und Verkaufstätigkeiten in zwei Gruppen parallel zueinander	5	50.00																				
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																					
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung	Internationale Abkommen																						
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																							
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung Nr. 25/2017 (VIII. 31.) des NGM [Abkürzung für das ungarische Ministerium für Nationalwirtschaft] über die Modifizierung der NGM-Verordnung Nr. 27/2012 (VIII. 27.) über die fachlichen und Prüfungsanforderungen der zum Kompetenzbereich des Ministers für Nationalwirtschaft gehörenden Berufsqualifikationen.																							

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: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Reifeprüfung

Berufsanforderungsmodulen:

- 11561-16 Wirtschaftliche Kenntnisse
- 11518-16 Lebensmittelkenntnisse
- 11519-16 Grundkenntnisse Lebensmittelsicherheit
- 11520-16 Gastgewerbe, Handel
- 11538-16 Marketing in der Gastronomie
- 11539-16 Speisenzubereitung im Gastgewerbe
- 11540-16 Fremdsprache in der Gastronomie
- 11541-16 Geschäftsführung in der Gastronomie
- 11497-12 Beschäftigung I
- 11499-12 Beschäftigung II

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.