



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

54 811 01 Vendéglátásszervező

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Organizzatore di ristorazione  
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- gestione di un'impresa;
- gestire sotto la responsabilità civile;
- organizzare e dirigere il lavoro quotidiano del pubblico esercizio;
- effettuare ricerca di mercato, valutare le esigenze dei clienti, definire la scelta dell'esercizio;
- pubblicizzare il pubblico esercizio e i suoi servizi;
- gestire le contestazioni dei clienti;
- assicurare la presenza nella rete internet dell'impresa;
- effettuare la comunicazione orale in ungherese e in lingua straniera;
- effettuare la comunicazione scritta in ungherese e in lingua straniera;
- svolgere attività produttive;
- svolgere attività di vendita;
- svolgere attività di commesso di ristorazione.

## 4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

1332 Manager dell'unità commerciale che svolge attività di ristorazione  
5131 Ristoratore  
5132 Cameriere  
5133 Addetto al bancone  
5134 Cuoco

### (\*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "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" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b>	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b> Ministero dell' Economia Nazionale																												
<b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b> <b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b> 54 formazione professionale di livello elevato che richiede il diploma di maturità e generalmente può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale del sistema scolastico <b>Codice ISCED2011:</b> 4 <b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b> 5 <b>Livello del QEQ:</b> 5	<b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b> Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente																												
<b>N. di serie del diploma:</b> PT K  N. d'ordine: 123456  <b>Data di rilascio del diploma:</b> 2021.07.21	<b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 45%;">Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">20.00</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Mansioni del commesso di ristorazione e Gestione, organizzazione e marketing nella ristorazione</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esecuzione dei compiti di produzione e di vendita</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esecuzione parallela in due gruppi di un compito di amministrazione, produzione e vendita relativo a un ordine commerciale</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Esame scritto centrale	Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione	5	20.00		Esame orale	Mansioni del commesso di ristorazione e Gestione, organizzazione e marketing nella ristorazione	5	20.00		Esame pratico	Esecuzione dei compiti di produzione e di vendita	5	10.00		Esame pratico	Esecuzione parallela in due gruppi di un compito di amministrazione, produzione e vendita relativo a un ordine commerciale	5	50.00		Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5		
Esame scritto centrale	Analisi relativi all'attività commerciale di un'unità di ristorazione	5	20.00																										
Esame orale	Mansioni del commesso di ristorazione e Gestione, organizzazione e marketing nella ristorazione	5	20.00																										
Esame pratico	Esecuzione dei compiti di produzione e di vendita	5	10.00																										
Esame pratico	Esecuzione parallela in due gruppi di un compito di amministrazione, produzione e vendita relativo a un ordine commerciale	5	50.00																										
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5																											
<b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b>  Nell'istruzione superiore	<b>Accordi internazionali</b>																												
<b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b>																													
<b>Fondamento giuridico</b> Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto n. 25/2017 (VIII. 31.) NGM del ministro dell'economia nazionale recante modificazione del decreto n. 27/2012 (VIII. 27.) NGM del ministro dell'economia nazionale recante requisiti professionali e di esame delle qualifiche professionali di pertinenza del ministro dell'economia nazionale.																													

**6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO**

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		2 anni

**Requisiti d'accesso:**

- esame di maturità

**Moduli di requisiti professionali:**

- 11561-16 Nozioni di economia
- 11518-16 Conoscenza degli alimenti
- 11519-16 Conoscenze di base di sicurezza alimentare
- 11520-16 Commercio di ristorazione
- 11538-16 Marketing della ristorazione
- 11539-16 Preparazione di alimenti da ristorazione
- 11540-16 Lingua straniera nella ristorazione
- 11541-16 Gestione di esercizio di ristorazione
- 11497-12 Occupazione lavorativa I.
- 11499-12 Occupazione lavorativa II.

Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

**Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:

Data del rilascio: 2021.07.21

**Timbro, sigillo**