



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34-811-03 Pincér

## 2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Camarero/a

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

- Cumplir tareas relacionadas con la operación;
- Seguir la evolución de las existencias, participar en la recepción calitativa y cuantitativa tanto como en el almacenamiento y la documentación de mercancías en conformidad con las normas adecuadas;
- Preparar para apertura el área de su trabajo y el de los huéspedes;
- Recibir, sentar y servir al huésped en acuerdo con las especificaciones del protocolo, explicar la gama de platos, proponer platos y bebidas, tomar las comandas;
- Preparar las herramientas que se necesitan para el servicio, servir de una manera profesional los platos y las bebidas elegidos por el cliente;
- organizar su propio trabajo, monitor la calidad, la cantidad y la temperatura de la comidas y bebidas para servir;
- Preparar las cuentas;
- recibir el precio del consumo, manejar las cajas, al terminar el horario, controlar la salida del huéspedes, elaborar una contabilidad;
- Completar la documentación APPCC;
- tomar comandas en una lengua extranjera;
- Aplicar normas ambientales.

## 4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5132 Camarero/a

### (\*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "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" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

<p><b>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</b></p>	<p><b>Autoridad nacional competente para acreditar el título</b></p> <p>Ministerio de Economía Nacional</p>																
<p><b>Nivel del título (nacional o internacional)</b></p> <p><b>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional:</b> 34 Cualificación profesional de la educación secundaria, que se basa sea en la finalización del ciclo de la educación profesional o en las competencias de entrada, tal como se definen en los requisitos profesionales y de examen y que, típicamente, se puede obtener en el marco de la formación profesional formal.</p> <p><b>Código ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</b> 4</p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</b> 4</p>	<p><b>Escala de calificación/Requisitos del examen</b></p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>																
<p><b>Símbolo de serie del título:</b> PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p><b>Fecha de expedición del título:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 25%;">Tareas profesionales del camarero</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Conocimientos sobre alimentos y bebidas</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Compilación de los menús y servicio</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Examen escrito central	Tareas profesionales del camarero	5	25.00	Examen oral	Conocimientos sobre alimentos y bebidas	5	25.00	Examen práctico	Compilación de los menús y servicio	5	50.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Tareas profesionales del camarero	5	25.00														
Examen oral	Conocimientos sobre alimentos y bebidas	5	25.00														
Examen práctico	Compilación de los menús y servicio	5	50.00														
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5															
<p><b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</b></p> <p>A la enseñanza media</p>	<p><b>Acuerdos internacionales</b></p>																
<p><b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b></p>																	
<p><b>Base legal</b></p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Decreto ITM 9/2018 (de 21 de agosto) del Ministro Responsable de Innovación y Tecnología sobre la modificación del Decreto NGM 27/2012 (de 27 de agosto) sobre los requisitos profesionales y de examinación de las formaciones profesionales pertenecientes a la competencia del Ministro de Agricultura .</p>																	

## 6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 30 % Práctica: 70 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		3 años

### Requisitos de acceso:

- Escolaridad primaria.
- Se requieren requisitos de aptitud médica.

### Módulos de requisitos profesionales:

11518-16 Conocimiento de alimentos  
11561-16 Estudios de economía  
11524-16 Nociones del servicio  
11523-16 Idioma extranjero profesional del servicio de camarero  
11525-16 Conocimientos profesionales del servicio  
11519-16 Conceptos básicos de seguridad alimentaria  
11497-12 Empleo I  
11499-12 Empleo II.

El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass.

**Centro Nacional de Referencia- NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Superior de la persona encargada de organizar el examen:  
Fecha de expedición: 2023.10.02

**SELLO**