



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

34-811-03 Pincér

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

Cameriere

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- eseguire i compiti relativi alla gestione;
- controllare la disponibilità delle merci in magazzino, partecipare in modo professionale alla ricezione qualitativa e quantitativa delle merci, allo stoccaggio in conformità alle prescrizioni e alla documentazione della merce;
- predisporre l'area di lavoro e lo spazio per i clienti all'apertura;
- servire, accogliere i clienti, farli accomodare secondo le regole del galateo, informarli riguardo al menù, proporre pietanze e bevande, prendere gli ordini;
- preparare gli strumenti necessari per il servizio, servire in modo professionale le pietanze e le bevande scelte dai clienti;
- organizzare il proprio lavoro, controllare la qualità, la quantità e la temperatura delle pietanze e delle bevande da servire;
- preparare fatture;
- ricevere il corrispettivo del consumo, gestire il registratore di cassa, dopo la chiusura controllare l'uscita dei clienti, preparare il rendiconto;
- compilare i documenti HAACP;
- prendere gli ordini in lingua straniera;
- adottare le prescrizioni ambientali.

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

5132 Cameriere

### (\*) 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

<p><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>Ministero dell' Economia Nazionale</p>																
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b></p> <p>34 formazione professionale di livello medio che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sulle competenze di ingresso definite nei requisiti professionali e di esami, generalmente può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale del sistema scolastico</p> <p><b>Codice ISCED2011:</b></p> <p>3</p> <p><b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b> 4</p> <p><b>Livello del QEQ:</b> 4</p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>																
<p><b>N. di serie del diploma:</b> PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 50%;">I compiti professionali del cameriere</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Conoscenza dei cibi e delle bevande</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Preparazione e servizio del menù</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">50.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Esame scritto centrale	I compiti professionali del cameriere	5	25.00	Esame orale	Conoscenza dei cibi e delle bevande	5	25.00	Esame pratico	Preparazione e servizio del menù	5	50.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame scritto centrale	I compiti professionali del cameriere	5	25.00														
Esame orale	Conoscenza dei cibi e delle bevande	5	25.00														
Esame pratico	Preparazione e servizio del menù	5	50.00														
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5															
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione secondaria di secondo grado</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>																
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b></p>																	
<p><b>Fondamento giuridico</b></p> <p>Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Il decreto del ministro per l'innovazione e le tecnologie n. 9 del 21 agosto 2018 sulla modifica del decreto n. 27 del 27 agosto 2012 sulle qualifiche professionali e sui requisiti d'esame rientrante nella competenza del ministro dell'economia .</p>																	

**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: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3 anni

**Requisiti d'accesso:**

- Istruzione secondaria di primo grado
- Sono richiesti requisiti di idoneità fisica

**Moduli di requisiti professionali:**

11518-16 Conoscenza degli alimenti  
11561-16 Nozioni di economia  
11524-16 Nozioni basilari di servizio  
11523-16 Lingua straniera in relazione al lavoro del cameriere  
11525-16 Nozioni professionali  
11519-16 Nozioni basilari relative alla sicurezza alimentare  
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: 2023.10.02

**Timbro, sigillo**