



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

35-811-01 Sommelier

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Sommelier/Sommelière

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- sich hinsichtlich der Weinjahrgänge laufend weiterzubilden;
- bei der Erstellung einer geschmacksvollen Tischdeckung mitzuwirken;
- sich bezüglich der Zubereitungstechnologie der zu den Getränken empfohlenen Speisen vorzubereiten;
- die typischen Weine und Kultur der ungarischen Weinregionen genau zu kennen;
- der eigenen Hygiene und der Hygiene des Arbeitsplatzes eine besondere Bedeutung beizumessen;
- sich in die Teamarbeit der Servierer fließend einzuordnen;
- die Entwicklung der für seine / ihre Arbeit notwendigen Mittel, Maschinen zu verfolgen;
- grundlegende Kenntnisse im Bereich Gastgewerbe, Küchentechnik und Rohstoffverarbeitung zu besitzen;
- ausreichende Kenntnisse im Bereich der Winzertechnologien zu besitzen;
- die Herstellungstechnik der Getränke mit CO₂ zu kennen;
- die Herstellungstechnik der Weinspezialitäten zu kennen;
- entsprechende Logistikkfähigkeiten im Bereich der Lagerung zu besitzen;
- die verbrauchsrechtlichen Vorschriften in Zusammenhang mit dem Weinregister zu kennen;
- sich im Bereich der qualitätsmäßigen Einstufung und der Empfehlung von Cocktails, Mineralwassern, Erfrischungsgetränken und Zigarren vorzubereiten;
- angemessene Fachkenntnisse zur Präsentation der Auswahl an Kaffees und Tees zu besitzen.

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

5123 Servierer/in, Verkäufer/in im Gastgewerbe

(*) 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

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums</p>																
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 35 Zusätzliche Berufsqualifikation der Sekundarstufe II: erfordert einen Grundschulabschluss und baut auf eine Berufsqualifikation auf, die in der Regel in der formalen Berufsbildung erworben werden kann</p> <p>ISCED2011 Kode: 3</p> <p>NQR Stufe:</p> <p>EQR Stufe:</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																
<p>Seriennummer des Zeugnisses: PT K</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2023.10.02</p>	<p>Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Mündliche Prüfung</td> <td style="width: 45%;">Präsentation einzelner Weinregionen mit ihren typischen Weinsorten und kulturellen Merkmalen</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Komplexe praktische Prüfungsaufgabe - Sommelier/Sommelière</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</td> <td>Organoleptische Prüfung von Weinsorten und Getränken</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Mündliche Prüfung	Präsentation einzelner Weinregionen mit ihren typischen Weinsorten und kulturellen Merkmalen	5	40.00	Praktische Prüfung	Komplexe praktische Prüfungsaufgabe - Sommelier/Sommelière	5	45.00	Praktische Prüfung	Organoleptische Prüfung von Weinsorten und Getränken	5	15.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Mündliche Prüfung	Präsentation einzelner Weinregionen mit ihren typischen Weinsorten und kulturellen Merkmalen	5	40.00														
Praktische Prüfung	Komplexe praktische Prüfungsaufgabe - Sommelier/Sommelière	5	45.00														
Praktische Prüfung	Organoleptische Prüfung von Weinsorten und Getränken	5	15.00														
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5															
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Hochschulbildung</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																	
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Regionalentwicklung Nr. 41/2013 (V. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.</p>																	

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		1 Jahr

Zugangsbedingungen:

- erster Berufsabschluss als Winzer/in oder mittlerer Berufsabschluss im Bereich des Gastgewerbes

Berufsanforderungsmodulen:

10949-12 Tätigkeit des Sommelier/der Sommelière

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.