



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

35-811-02 Vendéglátó-üzletvezető

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Geschäftsleiter/in - Gastgewerbe

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- ein Unternehmen zu gründen und zu betreiben;
- Geschäftsplan zu erstellen;
- wirtschaftliche Analysen durchzuführen;
- Bewirtschaftung mit materieller Verantwortung zu verrichten;
- die tägliche Arbeit der Gastgewerbeeinheit zu organisieren und zu leiten;
- Marktforschung durchzuführen, die Bedürfnisse der Gäste zu erheben, das Angebot des Geschäftes festzulegen;
- die Tätigkeiten in der Gastgewerbeeinheit zu kontrollieren;
- Veranstaltungen der Gastgewerbeeinheit intern und extern zu organisieren und abzuwickeln;
- die Vorschriften bezüglich des Betriebs der Geschäfte einzuhalten und einhalten zu lassen;
- Werbung für die Gastgewerbeeinheit und ihre Dienstleistungen zu machen;
- Beschwerden von Gästen zu bearbeiten;
- für die Internetpräsenz des Unternehmens zu sorgen.

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

1332 Leiter/in einer gastronomischen Einheit

5131 Gastwirt/in

(*) 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 dienen 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: 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 ISCED2011 Kode: 3 NQR Stufe: EQR Stufe:	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; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 50%;">Durchführung von wirtschaftlichen Berechnungen und Analysen in Zusammenhang mit der Geschäftstätigkeit der Gastgewerbeinheit</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Praktische Prüfung</td> <td>Organisation der täglichen Arbeit der Gastgewerbeinheit</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Zentrale schriftliche Prüfung	Durchführung von wirtschaftlichen Berechnungen und Analysen in Zusammenhang mit der Geschäftstätigkeit der Gastgewerbeinheit	5	30.00	Praktische Prüfung	Organisation der täglichen Arbeit der Gastgewerbeinheit	5	70.00		Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note	5	
Zentrale schriftliche Prüfung	Durchführung von wirtschaftlichen Berechnungen und Analysen in Zusammenhang mit der Geschäftstätigkeit der Gastgewerbeinheit	5	30.00												
Praktische Prüfung	Organisation der täglichen Arbeit der Gastgewerbeinheit	5	70.00												
	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note	5													
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Mittelschulbildung	Internationale Abkommen														
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess															
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Durch Verordnung des Ministers für Nationalwirtschaft Nr. 12/2013 (III. 28.) erlassene fachliche und Prüfungsanforderungen.															

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: 50 % Praxis: 50 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		1 Jahr

Zugangsbedingungen:

- Berufsabschluss der Grundstufe
- Berufsabschlüsse 34 811 01 Konditor/in, 34 811 04 Koch/Köchin, 34 811 03 Restaurantfachmann/-frau oder 34 811 05 Fachkraft für Vertrieb - Gastgewerbe

Berufsanforderungsmodulen:

11303-12 Geschäftsmanagement und Marketing

10055-12 Geschäftsleitung im Gastgewerbe

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.