SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

35-811-02 Vendéglátó-üzletvezető

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (FR)

Gérant(e) de restauration

(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNEE A TITRE D'INFORMATION)

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

Le spécialiste peut assurer les activités suivantes:

- créer et gérer une entreprise;
- préparer des plans d'entreprise;
- faire des analyses économiques;
- exercer des activités économiques avec responsabilité matérielle;
- organiser et gérer l'activité quotidienne de l'unité de restauration;
- réaliser des études de marché, évaluer les besoins des clients, définir l'assortiment de l'unité de restauration;
- contrôler les activités menées dans l'unité de restauration;
- organiser et mener les manifestations internes et externes de l'unité de restauration;
- respecter et garantir le respect des législations relatives au fonctionnement des unités de restauration;
- promouvoir l'unité de restauration ainsi que ses services;
- s'occuper des réclamations des clients;
- assurer la présence on-line de l'entreprise.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

1332 Gérant(e) d'une unité de restauration

5131 Restaurateur(trice)

(*) Note explicative:

Ce document vise a compléter l'information figurant sur le certificat. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme aux documents suivants :

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (résolution 93/C 49/01 du Conseil, du 3 décembre 1992, concernant la transparence des qualifications), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (résolution 96/C 224/04 du Conseil, du 15 juillet 1996, sur la transparence des certificats de formation professionnelle), "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" (recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil, du 10 juillet 2001, relative a la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs)

Pour toute information complémentaire sur la transparence, consultez le site http://europass.cedefop.eu.int/htm/

©European Communities 2002 ©

MINTA

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat

Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat

Ministere des Affaires Economiques Nationales

Niveau du certificat (national ou international)

Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):
35 Qualification additionnelle complétant la qualification professionnelle du deuxième cycle de l'enseignement secondaire, basée sur la qualification professionnelle nécessitant l'achèvement du cycle de scolarité primaire et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.

Code ISCED2011:
3

Niveau du CNCP de la Hongrie:

Niveau du CEC:

Echelle de notation/Exigences aux examens

Echelle pentatonique:
5 très bien
4 bien
3 moyen
2 passable
1 insuffisant

Mention de série du certificat: PT K

son numéro d'ordre: 123456

Date de délivrance du certificat: 2023.10.02

Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.

Épreuve écrite centrale	Exécuter des calculs et des analyses économiques relatives à l'activité commerciale de l'unité de restauration	5	30.00
Épreuve pratique	Organisation de l'activité quotidienne de l'unité de restauration	5	70.00
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe expressé en note		5	

Accès au niveau d'éducation/formation suivant

A l'enseignement secondaire

Accords internationaux

Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle

Base légale

Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle
Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 12/2013 (III. 28.) du Ministère de l'Économie nationale.

MINTA

6. MODES D'ACCES OFFICIELLEMENT RECONNUS POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

Description de l'enseignement théorique et pratique professionnels	Part du volume total du programme complet %	Durée (heures/semaines/mois/années)
Ecole/centre de formation	Théorie: 50 % Pratique: 50 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		1 an

Niveau d'entrée requis:

- Formation scolaire de base
- Formation professionnelle en tant que: 34 811 01 Pâtissier/ière, 34 811 04 Cuisinier/ière, 34 811 03 Serveur/euse, vagy 34 811 05 Vendeur/euse en restauration

Modules d'exigences professionnelles:

11303-12 Gestion des affaires et mercatique

10055-12 Management en restauration

Ce supplément descriptif du certificat a été établi sur la base du guide de remplissage publié sur les sites du Centre national de référence et du Centre national Europass.

Centre national de référence– NSZFH – http://nrk.nive.hu

Chef de l'organisateur d'examen:
Date de délivrance: 2023.10.02

CACHET

MINTA