

1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

07214014 Sütő- és cukrászipari szakember

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Fachkraft für Back- und Konditoreiwaren

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- die Fachkraft für Back- und Konditoreiwaren berechnet die notwendige Zutatenmenge, führt konditoreitechnische Grundverfahren durch, fertigt Konditoreihalffertig- und fertigprodukte an;
- verziert die Produkte je nach Bedarf mit einfachen Verzierungen;
- fertigt Brote, Gebäck und Backwaren mit traditionellen und modernen Verfahren her;
- fertigt Snacks, Kuchen, Torten und Teegebäck an;
- friert den modernen Technologien entsprechend Backwaren ein und verzögert Gehprozesse;
- stellt die für die Arbeit notwendigen technologischen Anlagen und Maschinen nach Bedarf ein, handhabt diese und hält sie mit Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Lebensmittelindustrie sauber;
- verwaltet Abfälle gemäß den Umweltschutzvorschriften, führt die Arbeit mit einem umweltfreundlichen Verhalten aus;
- wendet Verfahren auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze an, führt HACCP-Dokumente;
- führt die Arbeit anhand der Prinzipien der Wirtschaftlichkeit sowie unter Einhaltung der Qualitätssicherungs-, Lebensmittelhygiene-, Technologie-, Brand-, Arbeits- und Umweltschutzvorschriften sowie anderen anzuwendenden Vorgaben entsprechend durch.

**4. EINSTUFUNG DER FACHAUSBILDUNG IN DER EINHEITLICHEN KLASSE DER
AUSBILDUNGSBEREICHE**

0721 Lebensmittelproduktion

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnis erläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. OFFIZIELLE GRUNDLAGE FÜR DIE ZEUGNISERLÄUTERUNG

Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde Ministerium für Innovation und Technologie																					
Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international) NQR Stufe: 4 EQR Stufe: 4 DKRS-Nummer: 4	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend																					
Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A lfd. Nummer: 123456 Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.01.08	Bezeichnungen für die theoretischen und praktischen Fächer der Fachbefähigungsprüfung und deren Noten anhand einer fünfstufigen Skala <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td colspan="3">schriftlich</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, Umgang mit Maschinen und Geräten, Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz sowie Durchführung berufsspezifischer Rechenaufgaben</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100%</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Herstellung von Back- und Konditoreiwaren</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>A.) Herstellung von Backwaren und Präsentation dieser</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>B.) Herstellung von Konditoreiwaren</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	schriftlich			Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, Umgang mit Maschinen und Geräten, Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz sowie Durchführung berufsspezifischer Rechenaufgaben	100%	5	Projektaufgabe			Herstellung von Back- und Konditoreiwaren	100%	5	A.) Herstellung von Backwaren und Präsentation dieser	100%	5	B.) Herstellung von Konditoreiwaren	100%	5	Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5
schriftlich																						
Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, Umgang mit Maschinen und Geräten, Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz sowie Durchführung berufsspezifischer Rechenaufgaben	100%	5																				
Projektaufgabe																						
Herstellung von Back- und Konditoreiwaren	100%	5																				
A.) Herstellung von Backwaren und Präsentation dieser	100%	5																				
B.) Herstellung von Konditoreiwaren	100%	5																				
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung	100%	5																				
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe	Internationale Abkommen																					
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																						
Rechtsgrundlagen Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Regierungsverordnung 319/2020 (VII. 1.) über die Änderung der Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Regierungsverordnung 11/2020 (II.7.) über die Umsetzung des Erwachsenenbildungsgesetzes, Regierungsverordnung Nr. 292/2023 (VII. 6.) über die Änderungen der Regierungsverordnung, die sich aus der nachträglichen Folgenabschätzung der Umstrukturierung der Berufsbildung ergeben.																						

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG EINER ZEUGNISERLÄUTERUNG

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Prozentuale Aufteilung für das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	600 Stunden
Zugangsbedingungen: <ul style="list-style-type: none">- Schulische Qualifikation: Grundschulabschluss (8. Klasse)- Gesundheitliche Eignung: notwendig	
Sonstige Informationen:	
SCHRIFTLICHE PRÜFUNGSTÄTIGKEITEN	
Vorstellen der Herstellung von Backwaren	
Beschreibung der für den Beruf typischen Zubereitung von Konditoreiwaren, der Arbeitsgänge bei der Herstellung von Konditoreiwaren (Snacks, Kuchen und Torten, Teegebäck, Eis, Parfait, Cremes, Bonbons) und der Herstellung von Halbfertigprodukten.	
anhand einer Abbildung (Zeichnung, Foto) Beschreibung der Handhabung, Reinigung und Sicherheitsanforderungen einer Back- und Konditoreimaschine oder -anlage	
Berufsspezifische Berechnungsaufgaben: Berechnung des Materialbedarfs eines Back- und Konditoreiprodukts auf der Grundlage einer bestimmten Produktmenge und einer bestimmten Produktzusammensetzung.	
PROJEKTAUFGABEN	
A.) Ausführen einer Aufgabe aus der Aufgabenliste	
B.) Herstellung von zwei Arten von Konditoreiprodukten in einer bestimmten Stückzahl unter Verwendung der zur Verfügung gestellten Materialien oder unter Verwendung des eigenen Anteils an Materialien	
Fachgespräch mit der Prüfungskommission	
Die Programm- und Systemanforderungen sind verfügbar unter: https://ikk.hu	
Dieser Anhang zum Ausbildungszeugnis wurde auf der Grundlage der vom für die berufliche Bildung zuständigen Minister in die Dokumentation aufgenommenen Programmanforderungen entwickelt.	
Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: https://nrk.nive.hu	

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2024.01.08

L. S.