

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

10133006 Falusi vendéglátó

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Gastronom*in im Dorftourismus

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- die Aufgaben des/der Dorfgastronoms/Dorfgastronomin sind breit gefächert: Er/Sie fällt Entscheidungen und kooperiert mit Partnern, Gästen und Kolleg*innen;
- er/sie gewährleistet den operativen Betrieb der gastronomischen Einheit;
- als bewusste Fachkraft plant er/sie die Arbeit, kümmert sich um die Bestandswirtschaft und verwendet für die Berechnungen Software;
- nimmt Aufträge an und verwaltet diese, bestätigt sie, informiert, empfiehlt Zahlungsmöglichkeiten, die vielerlei sein können, z. B. Bargeld, SZÉP-Karte, Überweisung, Onlinezahlung;
- Dorfgastronom*innen können in ihrem eigenen Betrieb Lebensmittel als Kleinerzeuger herstellen;
- er/sie kann in der dörflichen Verpflegungseinrichtung seine/ihre eigene Verpflegung oder Verpflegung mit lokalen Produkten anbieten;
- er/sie empfiehlt den Gästen Programme, organisiert diese nach Bedarf, führt Marketingtätigkeiten aus und kümmert sich außerdem um die Wirtschafts- und Finanzaufgaben des Gastronomiebetriebs;
- er/sie führt die Wartungsaufgaben des Gastronomiebetriebs aus, achtet auf die Umgebung, löst Logistikaufgaben und gewährleistet Reinigungsabläufe;
- er/sie verwendet die Arbeitsgeräte, Maschinen, Anlagen und das Werkzeug kompetent;
- er/sie hält die Arbeits-, Unfallschutz, Brand- und Umweltschutzvorschriften ein;
- er/sie plant und organisiert die Arbeit der Kolleg*innen, und bewertet und motiviert diese;
- er/sie hält Kontakt zu anderen Dienstleistern sowie zu den in den Sales-Prozess eingebundenen Reiseveranstaltern;
- er/sie führt die in Bezug auf den Gastronomiebetrieb anfallenden administrativen Aufgaben präzise und kontinuierlich aus.

4. EINSTUFUNG DER FACHAUSBILDUNG IN DER EINHEITLICHEN KLASSIFIKATION DER AUSBILDUNGSBEREICHE

1013 Hoteldienste, Gastronomie, Beherbergung

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnislerläuterung 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

<p>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Justizministerium</p>																		
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 3</p> <p>EQR Stufe: 3</p> <p>DKRS-Nummer: 3</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p>																		
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXX A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.02.10</p>	<p>Bezeichnungen für die theoretischen und praktischen Fächer der Fachbefähigungsprüfung und deren Noten anhand einer fünfstufigen Skala</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3">schriftlich</td> </tr> <tr> <td>Grundlagen der Gastronomie, grundlegende Rechnungs- und Verwaltungsaufgaben</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>praktische Aufgabe für Dorfgastronom*innen</td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	schriftlich			Grundlagen der Gastronomie, grundlegende Rechnungs- und Verwaltungsaufgaben	100%	5	Projektaufgabe			praktische Aufgabe für Dorfgastronom*innen	100%	5	Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung				100%	5
schriftlich																			
Grundlagen der Gastronomie, grundlegende Rechnungs- und Verwaltungsaufgaben	100%	5																	
Projektaufgabe																			
praktische Aufgabe für Dorfgastronom*innen	100%	5																	
Ergebnis der Fachbefähigungsprüfung																			
	100%	5																	
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In den sekundären Bildungsbereich</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																		
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																			
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>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.</p>																			

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	1000 Stunden
Zugangsbedingungen: <ul style="list-style-type: none">- Schulische Qualifikation: Grundschule (8. Klasse)- Gesundheitliche Eignung: notwendig	
Sonstige Informationen:	
SCHRIFTLICHE PRÜFUNGSTÄTIGKEITEN	
Grundkenntnisse für Kleinerzeuger*innen	
Betrieb eines dörflichen Gastronomiebetriebes	
Warenkauf, Warenhandel	
Produktion und Vertrieb im dörflichen Gastgewerbe	
Marketingkenntnisse	
Ausfüllen von Formularen	
PROJEKTAUFGABEN	
Fachgespräch (Versorgung der Gruppe mit Informationen über die Region, das Gastgewerbe und den Tourismus sowie mit Informationen über das lokale Gebiet, regionale Programme und lokale Sehenswürdigkeiten)	
Gastronomische Tätigkeit (Zubereitung eines gastronomischen Erlebnispakets für eine Gruppe von Personen aus einer bestimmten Region, das eine Suppe, ein Hauptgericht, einen Obststrudel der Saison oder eine Obstplatte als Abschlussgericht und ein Getränkeangebot umfasst. Servieren des zubereiteten Gerichts, Bedienen der Gäste, anschließend Abräumen und Reinigen des Tisches)	
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: 2024.02.10

L. S.