

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 1013 23 01 Cukrász

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Konditor:in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- bereitet Backwaren (süßes, salziges Gebäck, Teegebäck, Produkte mit Cremes), Speiseeis, Pralinen, traditionelle Konditorwaren, besondere verzierte Produkte für Anlässe zu;
- bereitet solche Konditorprodukte zu, die die höchste Qualität bieten, sowohl was das Aussehen, die verwendeten Grundzutaten als auch was den Geschmack anbelangt;
- berücksichtigt die Ansprüche der Kunden, die Trends in der Konditorei, neue technologische Lösungen und abwechslungsreiche, innovative Methoden;
- rechnet die Menge der Zutaten aus, bestellt die Ware, führt Vorratswirtschaft durch, kalkuliert den Verkaufspreis des halbfertigen und des Fertigprodukts, für seine/ihre Berechnungen verwendet er Software;
- verwendet fachgemäß die Arbeitsmittel, Maschinen und Anlagen für Konditoren;
- hält die Arbeitsschutz-, Umweltschutz-, Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften ein;
- ist in stande, im Team zu arbeiten sowie arbeitet mit den Teilnehmer:innen bei der fachlichen Arbeit zusammen;
- bildet sich kontinuierlich weiter, verfolgt die neuen Lösungen im Internet und auf Weiterbildungen;
- kommuniziert auf Grundstufenniveau in Fremdsprachen, stellt in Fremdsprachen Produkte vor und präsentiert sie, liest Fachliteratur in Fremdsprachen;
- bildet sich kontinuierlich weiter, verfolgt die neuen Lösungen im Internet und auf Weiterbildungen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN

5135 Konditor:in

(*) 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. AMTLICHE GRUNDLAGE DER 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>Ministerium für Innovation und Technologie</p>																												
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 4</p> <p>EQR Stufe: 4</p> <p>DKRS-Nummer: 5</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: %, Berufliche Prüfung: %</p>																												
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.02.29</p>	<p>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</p> <p>Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p>Berufliche Prüfung</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td>Konditor.in Berufswissen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Vorstellung der technologischen Rolle von Konditormaterialien</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Berechnung von Anteilen der Materialien bei unterschiedlichen Produktmengen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Kalkulation von Halbfertig- und Fertigprodukten in der Konditorei</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Feststellung von Inventurergebnis, Verrechnung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Konditor.in Projektauftrag</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portfolio</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Tätigkeit am Ausbildungsort, Vorbereitung eines Prüfungsprodukts</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	zentral interaktiv		Konditor.in Berufswissen	5	Vorstellung der technologischen Rolle von Konditormaterialien	5	Berechnung von Anteilen der Materialien bei unterschiedlichen Produktmengen	5	Kalkulation von Halbfertig- und Fertigprodukten in der Konditorei	5	Feststellung von Inventurergebnis, Verrechnung	5	Projektaufgabe		Konditor.in Projektauftrag	5	Portfolio	5	Tätigkeit am Ausbildungsort, Vorbereitung eines Prüfungsprodukts	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																													
Konditor.in Berufswissen	5																												
Vorstellung der technologischen Rolle von Konditormaterialien	5																												
Berechnung von Anteilen der Materialien bei unterschiedlichen Produktmengen	5																												
Kalkulation von Halbfertig- und Fertigprodukten in der Konditorei	5																												
Feststellung von Inventurergebnis, Verrechnung	5																												
Projektaufgabe																													
Konditor.in Projektauftrag	5																												
Portfolio	5																												
Tätigkeit am Ausbildungsort, Vorbereitung eines Prüfungsprodukts	5																												
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																													
	100%																												
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																													
	5																												
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>In die Mittelschule (Sekundarstufe II)</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																												
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>																													

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 95/2021 (II. 27.) zur Änderung einzelner Regierungsverordnungen im Bereich der beruflichen Bildung und der
Erwachsenenbildung ,
Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.

MINIFEA

6. OFFIZIELL ANERKANNTE MÖGLICHKEITEN, EINE ZEUGNISERLÄUTERUNG ZU ERWERBEN

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm																																		
Gesamte Ausbildungsdauer	3 Jahre																																		
<p>Zugangsbedingungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I) - Eignungsanforderungen: Arbeitsmedizinische Eignungsprüfung und berufliche Eignungsprüfung erforderlich <p>Sonstige Informationen:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">BERUFSPRAKTISCHES FACH</th> <th style="text-align: right;">STUNDEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IKT in der Gastronomie</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Vorbereitung</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Konditorgeräten und -maschinen</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Herstellung von Konditorwaren</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Fertigstellung, Verzierung von Konditorwaren</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">BERUFSTHEORETISCHES FACH</th> <th style="text-align: right;">STUNDEN</th> </tr> <tr> <td>Arbeitnehmerkenntnisse</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Welt der Arbeit</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Zusammenhängendes Berufspraktikum</td> <td style="text-align: right;">160 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Insgesamt</td> <td style="text-align: right;">304 Stunde</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: https://ikk.hu Die vorliegende Zeugniserläuterung wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.</p> <p>Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: https://nrk.nive.hu</p>		BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN	IKT in der Gastronomie	12 Stunde	Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde	Vorbereitung	12 Stunde	Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Konditorgeräten und -maschinen	12 Stunde	Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde	Fertigstellung, Verzierung von Konditorwaren	12 Stunde	Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde			BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN	Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde	Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde	Welt der Arbeit	12 Stunde	Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde	Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde	Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde	Insgesamt	304 Stunde
BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN																																		
IKT in der Gastronomie	12 Stunde																																		
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde																																		
Vorbereitung	12 Stunde																																		
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Konditorgeräten und -maschinen	12 Stunde																																		
Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde																																		
Fertigstellung, Verzierung von Konditorwaren	12 Stunde																																		
Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde																																		
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN																																		
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde																																		
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde																																		
Welt der Arbeit	12 Stunde																																		
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde																																		
Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde																																		
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde																																		
Insgesamt	304 Stunde																																		

Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2024.02.29	L. S.
---	--------------