

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 1013 23 05 Szakács

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Koch/Köchin

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- fertigt appetitanregende und schmackhafte kalte und warme Speisen unter Verwendung kreativer Küchentechnologie an und serviert sie;
- arbeitet wirtschaftlich unter Berücksichtigung der Interessen der Geschäftsführung;
- verfolgt den Lagerbestand mit, koordiniert und überprüft die Warenbestellung und -abnahme;
- überwacht und überprüft die Lagerhaltung;
- plant und erstellt die Arbeitseinteilung;
- arbeitet genau und präzise bei der Arbeitsorganisation in der Küche und gemäß der Aufgabenteilung;
- führt verantwortungsvoll seine/ihre weisungsgebundenen Mitarbeiter und Kollegen unter Einhaltung der Küchenetikette und moralischen Normen;
- verfügt über Organisationsfähigkeit und Sinn für Problemlösungen;
- kann die Catering-Arten bei Veranstaltungen voneinander unterscheiden und stellt sie zusammen bzw. plant danach das zur Art der Veranstaltung passende Menü;
- führt fachliche Berechnungen durch (Verlust, Massenzunahme).

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

5134 Koch/Köchin

(*) 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: 20%, Berufliche Prüfung: 80%</p>																
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07</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>Kombinierte Online-Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Praktische Prüfung</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		Kombinierte Online-Prüfung	5	Projektaufgabe		Praktische Prüfung	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																	
Kombinierte Online-Prüfung	5																
Projektaufgabe																	
Praktische Prüfung	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 2)</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 , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.</p>																	

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 und berufliche Eignungsprüfung erforderlich <p>Sonstige Informationen:</p>	
<p>BERUFSPRAKTISCHES FACH</p> <p>IKT in der Gastronomie 12 Stunde</p> <p>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus 12 Stunde</p> <p>Vorbereitung und Lebensmittelverarbeitung 12 Stunde</p> <p>Kenntnis, Bedienung, Programmierung von Küchenanlagen und -maschinen 12 Stunde</p> <p>Kenntnisse der Technologie der Speisenzubereitung 12 Stunde</p> <p>Servieren von Speisen 12 Stunde</p> <p>Materialwirtschaft, Administration, Erstellung von Abrechnungen 12 Stunde</p> <p>BERUFSTHEORETISCHES FACH</p> <p>Arbeitnehmerkenntnisse 12 Stunde</p> <p>Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer 12 Stunde</p> <p>Welt der Arbeit 12 Stunde</p> <p>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus 12 Stunde</p> <p>Materialwirtschaft, Administration, Erstellung von Abrechnungen 12 Stunde</p> <p>Zusammenhängendes Berufspraktikum 160 Stunde</p> <p>Insgesamt 304 Stunde</p>	<p>STUNDEN</p>
<p>Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind verfügbar unter: https://ikk.hu</p> <p>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>	

Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2023.12.07	L. S.
---	--------------