



1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

4 0721 05 12 Pék-cukrász

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Bäcker*in-Konditor*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- die benötigten Rohstoffe auszurechnen und abzumessen, grundlegende Konditoreiarbeiten auszuführen und Konditorgeräte zu verwenden;
- einfache Verzierungsarbeiten am Produkt je nach Bedarf durchzuführen;
- Eis, Parfait und Cremes herzustellen;
- Brot, Backwaren und Feingebäck nach traditionellen und modernen Methoden herzustellen;
- mit den angegebenen Zutaten und zur Verfügung stehenden Technologien Produkte herzustellen, die besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht werden;
- die Qualität von Rohstoffen und Fertigprodukten zu prüfen und darüber eine Dokumentation zu führen;
- die für ihre Arbeit erforderlichen technischen Anlagen und Maschinen je nach Bedarf einzustellen, zu bedienen und sauber zu halten und dabei die in der Lebensmittelindustrie verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden;
- Abfall gemäß den Umweltschutzvorschriften zu entsorgen und umweltbewusst zu arbeiten;
- während der Arbeit die Grundsätze der Wirtschaftlichkeit zu beachten, und die Vorschriften zur Qualitätssicherung, Lebensmittelhygiene, Technologie, zum Brand-, Arbeits- und Umweltschutz sowie anderer relevanter Normen einzuhalten und für deren Einhaltung zu sorgen.

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

7114 Bäcker*in und Konditor*in
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 Kultur und Innovation</p>																
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 4</p> <p>EQR Stufe: 4</p> <p>DKRS-Nummer: 4</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: 2024.03.25</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>Fachkenntnisse für Bäcker und Konditoren</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Projektaufgabe für Bäcker und Konditoren</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		Fachkenntnisse für Bäcker und Konditoren	5	Projektaufgabe		Projektaufgabe für Bäcker und Konditoren	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																	
Fachkenntnisse für Bäcker und Konditoren	5																
Projektaufgabe																	
Projektaufgabe für Bäcker und Konditoren	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 Mittelschulbildung (Sekundarstufe II)</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

Zugangsbedingungen:

- Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe 1)
- Arbeitsmedizinische Eignungsuntersuchung erforderlich

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde
Basispraktika	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Industrielle Herstellung von Backwaren	12 Stunde
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde
Konditorkenntnisse	12 Stunde
Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde
Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde
Technische Grundkenntnisse	12 Stunde
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde
Konditorkenntnisse	12 Stunde
Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde
Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde
Erstellung eines Portfolios	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	424 Stunde

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.

Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:
 Ausstellungsdatum: 2024.03.25

L. S.