

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Konditor*in-Konditortechner*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Er/Sie führt und leitet die Beschaffung, die Lagerung, die Produktion und den Verkauf in Konditoreien;
- bereitet Backwaren (süßes, salziges Gebäck, Teegebäck, Produkte mit Cremes), Speiseeis, Pralinen, traditionelle Konditorwaren, besondere verzierte Produkte für Anlässe zu;
- koordiniert und kontrolliert die verschiedenen Produktionsabläufe;
- berücksichtigt die Vorschriften für die Herstellung von Konditorwaren für besondere Ernährungszwecke und schreibt die Konditorrezepte entsprechend um;
- achtet auf die geschmackliche Vielfalt und das ästhetische Erscheinungsbild der Produkte;
- berücksichtigt die Bedürfnisse der Gäste und Auftraggeber bei der Gestaltung seines Angebots;
- ist verantwortlich für die Qualität und Quantität der Konditoreiprodukte und für die Einhaltung der Bestelltermine;
- verwendet im Zuge der Produktion fachgemäß die Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen für Konditoren, organisiert ihre Wartung;
- arbeitet mit den Mitarbeiter*innen der Konditorei im Team zusammen;
- koordiniert die Haupt- und die weniger zentralen Arbeitsprozesse in der Konditorei;
- gestaltet die Geschäftspolitik und die Marketingstrategie der Konditorei, pflegt die Beziehungen zu Unternehmen und Gästen;
- plant, leitet, koordiniert und überprüft den Betrieb der Konditorei;
- beschäftigt sich mit dem Vertrieb, den Rückmeldungen der Gäste, ihren Beschwerden und ihren Anmerkungen, sorgt kontinuierlich für den erforderlichen Warenbestand;
- verwendet branchenspezifische Software für die wirtschaftliche Bestandsverwaltung, Preisgestaltung und Inventur;
- hält das Gastgewerbe betreffende ethische, sich auf die Lebensmittelsicherheit beziehende, Arbeits- und Umweltschutzvorschriften ein und sorgt für ihre Einhaltung.

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

1332 Leiter*in einer eine gastronomische Tätigkeit durchführenden Einheit

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

Bezeichnung 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: 5 EQR Stufe: 5 DKRS-Nummer: 6	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend 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: %																
Seriennummer der Zeugniserläuterung: CXK A lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.03.25	Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt Berufliche Prüfung <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Fachkenntnisse für Konditor*innen und Konditortechniker*innen</td> <td style="text-align: center; width: 20%;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Fachspezifische technische Projektaufgabe für Konditor*innen/Techniker*innen</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 Konditor*innen und Konditortechniker*innen	5	Projektaufgabe		Fachspezifische technische Projektaufgabe für Konditor*innen/Techniker*innen	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
zentral interaktiv																	
Fachkenntnisse für Konditor*innen und Konditortechniker*innen	5																
Projektaufgabe																	
Fachspezifische technische Projektaufgabe für Konditor*innen/Techniker*innen	5																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																	
	100%																
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																	
	5																
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Mittelschule (Sekundarstufe II)	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 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.																	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG EINES DIPLOMS

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	2096 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I)
- Eignungsanforderungen: Anforderungen der arbeitsmedizinischen Eignungsuntersuchung sowie Untersuchung der Eignung für den Beruf müssen erfüllt werden

Sonstige Informationen:

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	12 Stunde
Konditorgeräten und -maschinen	12 Stunde
Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde
Fertigstellung, Verzierung von Konditorwaren	12 Stunde
Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von	12 Stunde
Abrechnungen	12 Stunde
Geschäftsmanagement	12 Stunde
Marketing und Protokoll	12 Stunde
Spezielle berufliche Kompetenzen	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	12 Stunde
Abrechnungen	12 Stunde
Geschäftsmanagement	12 Stunde
Marketing und Protokoll	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	364 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind zugänglich unter: <https://ikk.hu>
 Der vorliegende Diplomzusatz 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.