

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 1013 23 04 Pincér - vendégtéri szakember (Pincérsegéd részzakma)

**2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES**

Gommis de Rang (Assistenzberuf Kellnerassistentz)

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENST NUR ZUR INFORMATION)

**3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN**

- Ausführung von Hilfsaufgaben in den Netzwerkeinheiten von gastronomischen wirtschaftlichen Organisationen;
- Assistenz des Kellners bzw. Restaurantfachmanns, Vorbereitung und Abschluss der Arbeiten;
- Organisation des Restaurants, Vorbereiten des Tisches, Eindecken des Tisches und andere Vorbereitungen für das Servieren von Speisen und Getränken;
- Einrichtung des Veranstaltungsortes, Vorbereitung der Ausstattung für Veranstaltungen und Unterstützung bei der Organisation verschiedener Arten von Veranstaltungen;
- grundlegendes Verständnis des nationalen und internationalen Getränkeangebots, ein teilweises Bewusstsein für nationale und internationale Gastronomietrends und grundlegende Techniken der Lebensmittelzubereitung;
- sich über die neuesten gastronomischen Erkenntnisse auf dem Laufenden zu halten.

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

5133 Barkeeper

**(\*) Bemerkungen:**

<sup>1</sup> in der Originalsprache. | <sup>2</sup> Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | <sup>3</sup> 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><b>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</b></p>	<p><b>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</b></p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>												
<p><b>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</b></p> <p><b>NQR Stufe: 3</b></p> <p><b>EQR Stufe: 3</b></p> <p><b>DKRS-Nummer: 2</b></p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></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><b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</b></p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2024.11.20</b></p>	<p><b>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</b></p> <p><b>Branchenbezogene Grundprüfung:</b> Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p><b>Berufliche Prüfung</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Projektaufgabe Commis de Rang</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>	<b>Projektaufgabe</b>		Projektaufgabe Commis de Rang	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
<b>Projektaufgabe</b>													
Projektaufgabe Commis de Rang	5												
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent													
	100%												
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform													
	5												
<p><b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b></p> <p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p>												
<p><b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b></p>													
<p><b>Rechtsgrundlagen</b></p> <p>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	600 Stunden

**Zugangsbedingungen:**

- Schulische Qualifikation: Grundschulabschluss (8. Klasse) oder Absolvieren des 'Dobbantó-Programms'
- Berufliche medizinische Eignungsprüfung: notwendig
- Berufliche Eignungsprüfung: notwendig

**Sonstige Informationen:**

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Kenntnisse im Eventmanagement (Arten und Formen von Veranstaltungen)	12 Stunde
Kenntnisse im Eventmanagement (Verkaufsprozess)	12 Stunde
Kenntnisse im Eventmanagement (Kommunikation mit den Kunden)	12 Stunde
Kenntnisse im Eventmanagement (Veranstaltungslogistik)	12 Stunde
Speisen- und Getränkekenntnisse (küchentechnologische Grundkenntnisse)	12 Stunde
Speisen- und Getränkekenntnisse (Speiseanfertigungskenntnisse)	12 Stunde
Speisen- und Getränkekenntnisse (Getränkekenntnisse und das Servieren dieser)	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	244 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: 2024.11.20	<b>L. S.</b>
---	--------------