

**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;
- Erstellt und entwirft Menüs, Ausrüstungslisten und Zutatenlisten je nach den Bedürfnissen des/der Kunden\*in und der Art der Veranstaltung. Erstellt Menüs für das Tagesgeschäft des Gastronomiebetriebs unter Berücksichtigung der Art des Betriebs und der Saisonalität;
- führt fachliche Berechnungen durch (Verlust, Massenzunahme);
- Führt grundlegende und spezielle küchentechnologische Arbeiten durch.;
- Unterscheidet die in der Gastronomie verwendeten Zutaten anhand von Geschmack, Geruch, Beschaffenheit und Textur.;
- Führt seine/ihre Arbeit gemäß dem geltenden Arbeitsrecht aus und passt es an die Merkmale der Tätigkeit im Gaststättengewerbe an.;
- Führt grundlegende und spezielle küchentechnologische Arbeiten durch. Kennt die Trends in der Lebensmittelzubereitung, die neuen Tendenzen und neuen Technologien..

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

5134 Koch/Köchin

**(\*) 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

<b>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</b>  Ministerium für Kultur und Innovation																				
<b>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</b>  <b>NQR Stufe:</b> 4  <b>EQR Stufe:</b> 4  <b>DKRS-Nummer:</b> 5	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  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: %																				
<b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung:</b> CXX A  lfd. Nummer: 123456  <b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung:</b> 2025.03.14	<b>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</b>  <b>Branchenbezogene Grundprüfung:</b> Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt  <b>Berufliche Prüfung</b>  <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>zentral interaktiv</b></td> </tr> <tr> <td>Berufliche Kenntnisse der Köche*innen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Projektaufgabe für Köche*innen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portfolio</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Erstellung eines Menüs</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>zentral interaktiv</b>		Berufliche Kenntnisse der Köche*innen	5	<b>Projektaufgabe</b>		Projektaufgabe für Köche*innen	5	Portfolio	5	Erstellung eines Menüs	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
<b>zentral interaktiv</b>																					
Berufliche Kenntnisse der Köche*innen	5																				
<b>Projektaufgabe</b>																					
Projektaufgabe für Köche*innen	5																				
Portfolio	5																				
Erstellung eines Menüs	5																				
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																					
	100%																				
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																					
	5																				
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Mittelschule (Sekundarstufe 2)	<b>Internationale Abkommen</b>																				
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>  Voraussetzung für die Ablegung der Berufsprüfung sind die Erstellung eines Portfolios und eines festen Menüs vor der Prüfung.																					
<b>Rechtsgrundlagen</b>  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 11/2020 (II.7.) über die Umsetzung des Erwachsenenbildungsgesetzes, Regierungsverordnung Nr. 292/2023 (VII. 6.) über die Änderungen der Regierungsverordnung, die sich aus der nachträglichen Folgenabschätzung der Umstrukturierung der Berufsbildung ergeben.																					

## 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	2500 Stunden

**Zugangsbedingungen:**

- Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I)
- Eignungsanforderungen: Arbeitsmedizinische und berufliche Eignungsprüfung erforderlich

**Sonstige Informationen:**

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
IKT in der Gastronomie	12 Stunde
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde
Vorbereitung und Lebensmittelverarbeitung	12 Stunde
Kenntnis, Bedienung, Programmierung von Küchenanlagen und -maschinen	12 Stunde
Kenntnisse der Technologie der Speisenzubereitung	12 Stunde
Servieren von Speisen	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

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: 2025.03.14

**L. S.**