



## 1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

4 1013 23 01 Cukrász

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Konditor\*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- bereitet Backwaren (süßes, salziges Gebäck, Teegebäck, Produkte mit Cremes), Speiseeis, Pralinen, traditionelle Konditorwaren, besondere verzierte Produkte für Anlässe zu;
- bereitet solche Konditorprodukte zu, die die höchste Qualität bieten, sowohl was das Aussehen, die verwendeten Grundzutaten als auch was den Geschmack anbelangt;
- berücksichtigt die Ansprüche der Kunden, die Trends in der Konditorei, neue technologische Lösungen und abwechslungsreiche, innovative Methoden;
- rechnet die Menge der Zutaten aus, bestellt die Ware, führt Vorratswirtschaft durch, kalkuliert den Verkaufspreis des halbfertigen und des Fertigprodukts, für seine/ihre Berechnungen verwendet er Software;
- verwendet fachgemäß die Arbeitsmittel, Maschinen und Anlagen für Konditoren;
- hält die Arbeitsschutz-, Umweltschutz-, Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften ein;
- ist instande, im Team zu arbeiten sowie arbeitet mit den Teilnehmer\*innen bei der fachlichen Arbeit zusammen;
- bildet sich kontinuierlich weiter, verfolgt die neuen Lösungen im Internet und auf Weiterbildungen;
- kommuniziert auf Grundstufenniveau in Fremdsprachen, stellt in Fremdsprachen Produkte vor und präsentiert sie, liest Fachliteratur in Fremdsprachen;
- bildet sich kontinuierlich weiter, verfolgt die neuen Lösungen im Internet und auf Weiterbildungen.

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

5135 Konditor\*in

### (\*) 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 Zeugniserläuterung 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:</b> 4</p> <p><b>EQR Stufe:</b> 4</p> <p><b>DKRS-Nummer:</b> 5</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Voraussetzung für die Zulassung zur branchenbezogenen Grundprüfung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Ausbildungsjahrgänge.</p> <p>Voraussetzung für die Zulassung zur beruflichen Prüfung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Ausbildungsjahrgänge und des zusammenhängenden Berufspraktikums.</p> <p>Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: 20%, Berufliche Prüfung: 80%</p>																		
<p><b>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A</b></p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p><b>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2021.10.11</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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"><b>Branchenbezogene Grundprüfung</b></td> <td style="width: 20%;">absolviert</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Berufliche Prüfung</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>zentral interaktiv</b></td> </tr> <tr> <td>Die technologische Rolle von Materialien der Konditorindustrie und wirtschaftliche Berechnungen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td>Herstellung von Konditorwaren</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Branchenbezogene Grundprüfung</b>	absolviert	<b>Berufliche Prüfung</b>		<b>zentral interaktiv</b>		Die technologische Rolle von Materialien der Konditorindustrie und wirtschaftliche Berechnungen	5	<b>Projektaufgabe</b>		Herstellung von Konditorwaren	5			Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5
<b>Branchenbezogene Grundprüfung</b>	absolviert																		
<b>Berufliche Prüfung</b>																			
<b>zentral interaktiv</b>																			
Die technologische Rolle von Materialien der Konditorindustrie und wirtschaftliche Berechnungen	5																		
<b>Projektaufgabe</b>																			
Herstellung von Konditorwaren	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>In die Mittelschule (Sekundarstufe 2)</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 , Regierungsverordnung 319/2020 (VII. 1.) über die Änderung der Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung .</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	2112 Stunden

**Zugangsbedingungen:**

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

**Sonstige Informationen:**

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
IKT in der Gastronomie	12 Stunde
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde
Vorbereitung Kenntnisse, Bedienung, Programmierung von Konditoranlagen und -maschinen	12 Stunde
Herstellung von Konditorwaren	12 Stunde
Fertigstellung, Verzierung von Konditorwaren	12 Stunde
Materialwirtschaft-Administration-Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Arbeitnehmer - Fremdsprache	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: 2021.10.11

**L. S.**