

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Kellner*in-Fachmann/frau für Gästeraum

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Er/Sie führt Aufgaben in Bereichen Vertrieb und Dienstleistung durch;
- serviert die von den Gästen bestellten und die empfohlenen Produkte, erbringt die damit verbundenen Dienstleistungen auf höchstem professionellem Niveau, und zwar gemäß den Vorschriften für höfliches und fachmäßiges Servieren;
- empfängt die Gäste, serviert Speisen und Getränke;
- nimmt den Gegenwert für den Verzehr entgegen, bedient die Registrierkasse, verwaltet Bargeld bzw. unbare Zahlungsmittel;
- rechnet mit den Tageseinnahmen ab;
- übt die Tätigkeit eines Barista, Bartenders und auf der Grundstufe eines Sommeliers aus;
- bereitet den Standort von Veranstaltungen vor, nimmt an Abwicklung von Veranstaltungen verschiedener Art teil;
- kennt das einheimische und internationale Speisen- und Getränkeangebot, ist mit den Trends in der Gastronomie, den Technologien in der Speisezubereitung vertraut;
- bildet sich kontinuierlich weiter, damit seine/ihre Kenntnisse im Bereich Gastronomie auf dem neuesten Stand sind;
- hält Ordnung während des Betriebs, im Arbeitsumfeld, hält die Umweltschutzvorschriften ein;
- verrichtet seine/ihre tägliche Arbeit den Arbeitsschutz-, Brandschutz- und Umweltschutzvorschriften und den grundlegenden Lebensmittelsicherheitsvorschriften entsprechend.

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

5132 Kellner*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

Name 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: 4 EQR Stufe: 4 DKRS-Nummer: 5	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: 20%, Berufliche Prüfung: 80%														
Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXK A lfd. Nummer: 123456 Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07	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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Interaktive, kombinierte Online-Prüfung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Kellner*in-Fachmann/frau für Gästeraum - praktische Prüfung</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">100%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> <td style="text-align: center; padding: 2px;">5</td> </tr> </table>	zentral interaktiv		Interaktive, kombinierte Online-Prüfung	5	Projektaufgabe		Kellner*in-Fachmann/frau für Gästeraum - praktische Prüfung	5			Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5
zentral interaktiv															
Interaktive, kombinierte Online-Prüfung	5														
Projektaufgabe															
Kellner*in-Fachmann/frau für Gästeraum - praktische Prüfung	5														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5														
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung	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 , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.															

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																																		
<p>Zugangsbedingungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I) - Eignungsanforderungen: Arbeitsmedizinische und berufliche Eignungsprüfung erforderlich <p>Sonstige Informationen:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">BERUFSPRAKTISCHES FACH</th> <th style="text-align: right;">STUNDEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>IKT in der Gastronomie</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse zur Organisation von Veranstaltungen</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Kenntnisse zum Gästeraum</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Speisen- und Getränkekunde</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Vertriebskunde</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">BERUFSTHEORETISCHES FACH</th> <th style="text-align: right;">STUNDEN</th> </tr> <tr> <td>Arbeitnehmerkenntnisse</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Welt der Arbeit</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse</td> <td style="text-align: right;">12 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Zusammenhängendes Berufspraktikum</td> <td style="text-align: right;">160 Stunde</td> </tr> <tr> <td>Insgesamt</td> <td style="text-align: right;">304 Stunde</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>Nationalen Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: https://nrk.nive.hu</p>		BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN	IKT in der Gastronomie	12 Stunde	Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde	Kenntnisse zur Organisation von Veranstaltungen	12 Stunde	Kenntnisse zum Gästeraum	12 Stunde	Speisen- und Getränkekunde	12 Stunde	Vertriebskunde	12 Stunde	Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse	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	Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse	12 Stunde	Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde	Insgesamt	304 Stunde
BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN																																		
IKT in der Gastronomie	12 Stunde																																		
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde																																		
Kenntnisse zur Organisation von Veranstaltungen	12 Stunde																																		
Kenntnisse zum Gästeraum	12 Stunde																																		
Speisen- und Getränkekunde	12 Stunde																																		
Vertriebskunde	12 Stunde																																		
Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse	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																																		
Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse	12 Stunde																																		
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde																																		
Insgesamt	304 Stunde																																		

Leiter der Prüfungsorganisation: Ausstellungsdatum: 2023.12.07	L. S.
---	--------------