



### 1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

5 1013 23 08 Vendégtermi szaktechnikus

### 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Gästeraum-Techniker\*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENST NUR ZUR INFORMATION)

### 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- führt in der Gastronomieeinheit Tätigkeiten in den Bereichen Einkauf-Lagerhaltung, Produktion und Verkauf aus und leitet sie auch;
- gestaltet die Geschäftspolitik und Marketingstrategie der Gastronomieeinheit;
- pflegt die Geschäfts- und Kundenbeziehungen, verhandelt mit den Kunden;
- sorgt kontinuierlich für den erforderlichen Warenbestand;
- plant, leitet, koordiniert und überprüft den Betrieb der Gastronomieeinheit;
- plant das Angebot, stellt die Speise- und die Getränkekarte zusammen;
- leitet die Wirtschaftsführung der Einheit, gewährleistet die objektiven Bedingungen für den Betrieb, gestaltet sie und erhält sie aufrecht sowie entwickelt das Business-Image;
- stellt Angebote für die Auftraggeber zusammen, plant, organisiert und wickelt Veranstaltungen ab;
- beteiligt sich am Wareneinkauf, gestaltet die Preise;
- gestaltet die Arbeitseinteilung der Mitarbeiter\*innen, lernt sie an und überprüft das Personal im Restaurant;
- verfolgt die aktuellen Trends mit, ist offen für Neuheiten;
- führt im Zuge der alltäglichen Arbeiten Fachgespräche mit seinen/ihren Kolleg\*innen, Vorgesetzten und Geschäftspartnern über die aktuellen Aufgaben, Zusammenarbeit, bei Bedarf auch in Fremdsprache;
- verrichtet seine/ihre alltägliche Arbeit aufgrund der für das Gastgewerbe geltenden Arbeits-, Unfall-, Brandschutzregeln und -vorschriften.

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

5131 Gastwirt\*in

1332 Leiter\*in einer gastronomische Tätigkeiten ausübenden Einheit

#### (\*) 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>Bezeichnung und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</b>  Ministerium für Innovation und Technologie														
<b>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</b>  <b>NQR Stufe:</b> 5  <b>EQR Stufe:</b> 5  <b>DKRS-Nummer:</b> 6	<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: 20%, Berufliche Prüfung: 80%														
<b>Seriennummer der Zeugniserläuterung: CXK A</b>  lfd. Nummer: 123456  <b>Datum der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07</b>	<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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>zentral interaktiv</b></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Projektaufgabe</b></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Gästeraum-Techniker*in praktische Prüfung</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">100%</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> </table>	<b>zentral interaktiv</b>		Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben	5	<b>Projektaufgabe</b>		Gästeraum-Techniker*in praktische Prüfung	5			Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5
<b>zentral interaktiv</b>															
Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben	5														
<b>Projektaufgabe</b>															
Gästeraum-Techniker*in praktische Prüfung	5														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5														
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Hochschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>														
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</b>															
<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 , 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	2103 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
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
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
Wirtschaftliche Kenntnisse und Geschäftsführungskennntnisse	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: 2023.12.07

**L. S.**