EUROPASS ZEUGNISERLÄUTERUNG

1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

4 1013 23 01 Cukrász (Cukrászsegéd részszakma)

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Konditor/in (Teilberuf Hilfskonditor/in)
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIENT NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- unter der Aufsicht eines Konditors ihm bei seiner Arbeit zu helfen;
- die zuvor gezeigten und eingeübten Arbeitsaufgaben auszuführen und in der Lage zu sein, die Konditorengeräte zu unterscheiden und richtig zu benutzen;
- ihre Arbeit mit einfachen Werkzeugen oder Geräten zu verrichten;
- unter Aufsicht die Maschinen zu bedienen;
- beim Transport von Grundmaterialien und Geräten zu helfen;
- grundlegende Grundstoffe und ihre Lagerungsanforderungen zu kennen und zu unterscheiden;
- unter Aufsicht bei der Vorbereitung zu helfen, Obst auszuwählen, zu reinigen und in Stücke zu schneiden;
- nach Rezepten und unter Anleitung Messvorgänge durchzuführen;
- bei der Teigverarbeitung zu helfen, wobei sie in der Lage sind, Teig zu portionieren, einzustechen, auszurollen und zu formen;
- Backvorgänge durchzuführen und die Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften für diese Arbeiten zu kennen;
- einfache Dekorationsarbeiten durchzuführen, Dekorationselemente anzubringen, Kekse, Teegebäck in Überzugsmasse zu tauchen, in Streumaterialien zu wenden.

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

9225 Manuelle/r Packer/in

9224 Thekenbefüller/in, Warenauffüller/in

9236 Küchenhilfe

(*) Bemerkungen:

[1] in der Originalsprache. | [2] Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | [3] 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 ©

MINTA

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: 3

EQR Stufe: 3

DKRS-Nummer: 2

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: %, Berufliche Prüfung: %

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

Projektaufgabe

Herstellung von Konditorwaren	5
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5

Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe

Internationale Abkommen

Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess

Rechtsgrundlagen

Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung ,
Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.

MINTA

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 Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I) oder Abschluss des Dobbantó-Programms
- Eignungsanforderungen: erforderlich
- Beruflicher Eignungstest: erforderlich

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Vorbereitung (Themenkreis technologische Rolle von Konditormaterialien, Vorbereitung von Materialien und Ausrüstung, Berechnung von Materialmengen)	12 Stunde
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Konditorgeräten und -maschinen	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	184 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: 2023.12.07

L. S.

MINTA