



1. BEZEICHNUNG DES BERUFES

4 1013 23 05 Szakács (Szakácssegéd részszakma)

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Chefkoch (Teilberuf Hilfskoch)

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Hilfs- und Unterstützungsarbeiten bei der Zubereitung von warmen und kalten Speisen durchzuführen;
- den Köchen bei ihrer Arbeit helfen;
- seine/ihre täglichen Tätigkeiten auf Anweisung seiner/ihrer Vorgesetzten auszuführen;
- Grundstoffe und Zutaten, die in der Catering-Produktion verwendet werden, zu reinigen und vorzubereiten;
- Obst und Gemüse zum Kochen und Backen zu putzen, zu schälen, zu hacken, in Scheiben zu schneiden und vorzubereiten;
- die Küche sauber zu halten und die Hygienestandards einzuhalten;
- seine/ihre Arbeit und seine/ihre Aufgaben stets mit großer Sorgfalt und Genauigkeit auszuführen.

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

9236 Küchenhilfe

(*) 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

<p>Name und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Ministerium für Innovation und Technologie</p>										
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 2</p> <p>EQR Stufe: 2</p> <p>DKRS-Nummer: 3</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>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: %</p>										
<p>Serienzeichen der Zeugniserläuterung: CXX A</p> <p>lfd. Nummer: 123456</p> <p>Zeitpunkt der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07</p>	<p>Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala</p> <p>Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</p> <p>Berufliche Prüfung</p> <p>Projektaufgabe</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Praktische Aufgabe</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Praktische Aufgabe	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent		100%		Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform		5	
Praktische Aufgabe	5										
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent											
100%											
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform											
5											
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p>Internationale Abkommen</p>										
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess</p>											
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Regierungsverordnung 12/2020 (II, 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.</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	600 Stunden
--------------------------	-------------

Zugangsbedingungen:

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

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung (Vorbereitung)	12 Stunde
Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung (Grundtätigkeiten, Würzen, Aromen)	12 Stunde
Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung (Grundstöße, Jus, Extrakte und Bratensäfte)	12 Stunde
Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung (Grundstoffe und Grundstöße)	12 Stunde
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Küchengeräten und -maschinen (Handgeräte)	12 Stunde
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Küchengeräten und -maschinen (Kühl- und Gefriergeräte)	12 Stunde
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Küchengeräten und -maschinen (Koch- und Backausrüstung)	12 Stunde
Kenntnisse, Bedienung und Programmierung von Küchengeräten und -maschinen (Sonstige Geräte und Maschinen)	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	256 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.
---	--------------