

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

4 0721 05 11 Pék

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Bäcker*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Bäckereiprodukte (Weizen-, Roggen- oder spezielle Brote, Brötchen, Hörnchen bzw. Brioches, Hefezöpfe, Pogatschen und Blätterteiggebäck) mit verschiedenen Gärverfahren herzustellen;
- Arten, Sorten und Menge der benötigten Rohstoffe zu bestimmen;
- Rohstoffe vorzubereiten sowie Teigwaren und Sauerteig daraus herzustellen;
- Teige ziehen zu lassen, zu verarbeiten und zu Produkten mit unterschiedlichen Gewichten und Formen zu formen;
- den Teig lockerer zu machen, dann die geformten Produkte zu verzieren und zu backen;
- Fertigprodukte ordnungsgemäß zu handhaben, zu verpacken und zu kennzeichnen;
- die einschlägigen Technologie- und Qualitätsstandards zu kennen und einzuhalten;
- in der Backindustrie verwendete Maschinen, Geräte und Anlagen richtig und fachgemäß zu benutzen;
- nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit unter Einhaltung der Vorschriften zur Qualitätssicherheit, Lebensmittelhygiene, Technologie, zum Brand- und Umweltschutz sowie anderer einschlägiger Normen zu arbeiten und für deren Einhaltung zu sorgen.

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

7114 Bäcker*in, Konditor*in

7114 Kneten*in; Bäcker*in für Tiefkühlbackwaren (Schaubäckerei); Hersteller*in von Feingebäck; Hersteller*in von Tiefkühlteig(waren); Bäcker*in und Verkäufer*in in Schnellbäckerei; Krümelhersteller*in; Aufträger*in von Rohteig; Hersteller*in von Matzeteig; Bäcker*in; Hersteller*in von Backwaren; Hersteller*in von Brezeln, Brezelbäcker*in; Pizzahersteller*in; Pizzabäcker*in; Hersteller*in von Strudelteigblättern; Kühler*in während Transport in der Backindustrie; Ausleger*in in der Backindustrie; Hersteller*in von Teigwaren

(*) 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 Kultur und Innovation</p>																				
<p>Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international)</p> <p>NQR Stufe: 4</p> <p>EQR Stufe: 4</p> <p>DKRS-Nummer: 4</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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Berufliche Prüfung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td>Fachkenntnisse für Bäcker</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td>Projektaufgabe für Bäcker</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt		Berufliche Prüfung		zentral interaktiv		Fachkenntnisse für Bäcker	5	Projektaufgabe		Projektaufgabe für Bäcker	5	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent			100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform			5
Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt																					
Berufliche Prüfung																					
zentral interaktiv																					
Fachkenntnisse für Bäcker	5																				
Projektaufgabe																					
Projektaufgabe für Bäcker	5																				
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent																					
	100%																				
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform																					
	5																				
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p> <p>in die Mittelschulbildung (Sekundarstufe II)</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	3 Jahre																																																		
<p>Zugangsbedingungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe 1) - Arbeitsmedizinische Eignungsuntersuchung 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>Lebensmitteluntersuchung</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Basispraktika</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Arbeitsschutz und Hygiene</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Spezialisierung auf Unterbranchen</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Kenntnisse über die Backindustrie</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Maschinen in der Back- und Konditorindustrie</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Industrielle Herstellung von Backwaren</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Qualitätskontrolle und -management</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>Lebensmittelkenntnisse</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Technische Grundkenntnisse</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Arbeitsschutz und Hygiene</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Kenntnisse über die Backindustrie</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Maschinen in der Back- und Konditorindustrie</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Qualitätskontrolle und -management</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td>Erstellung eines Portfolios</td><td style="text-align: right;">12 Stunde</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Zusammenhängendes Berufspraktikum</td><td style="text-align: right;">160 Stunde</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td>Insgesamt</td><td style="text-align: right;">376 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	Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde	Basispraktika	12 Stunde	Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde	Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde	Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde	Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde	Industrielle Herstellung von Backwaren	12 Stunde	Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde			BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN	Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde	Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde	Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde	Technische Grundkenntnisse	12 Stunde	Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde	Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde	Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde	Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde	Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde	Erstellung eines Portfolios	12 Stunde			Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde			Insgesamt	376 Stunde
BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN																																																		
Lebensmitteluntersuchung	12 Stunde																																																		
Basispraktika	12 Stunde																																																		
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde																																																		
Spezialisierung auf Unterbranchen	12 Stunde																																																		
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde																																																		
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde																																																		
Industrielle Herstellung von Backwaren	12 Stunde																																																		
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde																																																		
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN																																																		
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde																																																		
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde																																																		
Lebensmittelkenntnisse	12 Stunde																																																		
Technische Grundkenntnisse	12 Stunde																																																		
Arbeitsschutz und Hygiene	12 Stunde																																																		
Kenntnisse über die Backindustrie	12 Stunde																																																		
Maschinen in der Back- und Konditorindustrie	12 Stunde																																																		
Qualitätskontrolle und -management	12 Stunde																																																		
Wirtschafts- und Unternehmensführungskenntnisse	12 Stunde																																																		
Erstellung eines Portfolios	12 Stunde																																																		
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde																																																		
Insgesamt	376 Stunde																																																		

Leiter der Prüfungsorganisation:
Ausstellungsdatum: 2023.12.07

L. S.