



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

33 811 01 0000 00 00 Cukrász

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Pasticciere

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- preparare prodotti finiti e semifiniti di pasticceria, prodotti duraturi di frutta, creme in coppa, gelato;
- il calcolo delle quantità degli ingredienti in base alla ricetta, la preparazione e la misurazione delle materie prime;
- la pulizia, il grattugiare, la macinazione, la misurazione, il mescolamento ed il condimento delle materie da utilizzare, il formare, la cottura al forno, la cottura su fiamma, la cottura al vapore, la refrigerazione e la surgelazione della massa formata dopo il mescolamento ed il condimento;
- il formare delle singole specie di dolci manualmente o tramite tagliapasta, stampini, coltello o recipienti di cottura della forma adeguata;
- la conservazione dei prodotti finiti o semifiniti nei frigoriferi e nei congelatori ovvero nei banchi frigo;
- il rispetto rigoroso delle disposizioni sanitarie e igieniche, il mantenimento della pulizia degli oggetti utilizzati e dell'ambiente di lavoro, la conservazione dello stato dei mezzi di lavoro e del materiale di consumo concessi in gestione;
- la direzione dell'attività del personale ausiliare e degli apprendisti alle sue dipendenze;
- l'impedimento degli abusi atti a danneggiare i consumatori ovvero allo spreco del materiale.

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

5122 Pasticciere

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero degli Affari Sociali e del Lavoro (SZMM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>											
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione): 33 Qualifica professionale di livello intermedio che dà diritto allo svolgimento di mansioni che necessitano anche lavoro da operai, basata sulle competenze di ammissione previste dai requisiti professionali e d'esame oppure sul livello di istruzione terminata, di dieci anni di scuole elementari e medie.</p> <p>Codice ISCED97: 3CV</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Media dei risultati per parti di esame espressi in percentuale, prendendo in considerazione i requisiti professionali e d'esame, espressa con voti:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">81-100%</td> <td style="width: 70%;">eccellente (5)</td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>buono (4)</td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>medio (3)</td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>sufficiente (2)</td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insufficiente (1)</td> </tr> </table>		81-100%	eccellente (5)	71-80%	buono (4)	61-70%	medio (3)	51-60%	sufficiente (2)	0-50%	insufficiente (1)
81-100%	eccellente (5)											
71-80%	buono (4)											
61-70%	medio (3)											
51-60%	sufficiente (2)											
0-50%	insufficiente (1)											
	<p>Codice identificativo e denominazione del modulo di requisiti professionali, risultato raggiunto per la parte di esame relativa al modulo di requisiti professionali- espresso in percentuali:</p>											
<p>N. di serie del diploma: PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">0536-06 Preparazione di prodotto dolciario</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1424-06 Predisposizione di pasticceria</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1425-06 Compiti di produzione dolciaria 1</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1426-06 Compiti di produzione dolciaria 2</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1427-06 Amministrazione di pasticceria</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	0536-06 Preparazione di prodotto dolciario	100%	1424-06 Predisposizione di pasticceria	100%	1425-06 Compiti di produzione dolciaria 1	100%	1426-06 Compiti di produzione dolciaria 2	100%	1427-06 Amministrazione di pasticceria	100%	
0536-06 Preparazione di prodotto dolciario	100%											
1424-06 Predisposizione di pasticceria	100%											
1425-06 Compiti di produzione dolciaria 1	100%											
1426-06 Compiti di produzione dolciaria 2	100%											
1427-06 Amministrazione di pasticceria	100%											
<p>Data di rilascio del diploma: 2021.06.18</p>	<p>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</p> <p style="text-align: right;">100%</p> <p>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</p> <p style="text-align: right;">5</p>											
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione di livello medio</p>	<p>Accordi internazionali</p>											
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</p>												
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Decreto 15/2008. (VIII. 13.) del Ministero degli Affari Sociali e del Lavoro sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami di alcune abilitazioni professionali che rientrano in competenza del Ministro del lavoro, Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale.</p>												

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3000 ore
Requisiti d'accesso: La formazione può essere iniziata in possesso delle competenze definite per il gruppo delle professioni di ristorazione-turismo; Oppure Titolo di conseguimento del decimo anno scolastico Requisiti di idoneità professionale; Esame di idoneità sanitaria. Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Riferenze e del Centro Nazionale Europass. Centro Nazionale di Riferenze– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2021.06.18		Timbro, sigillo