



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

33 811 03 1000 00 00 Szakács

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Cocinero/a

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz de:

- Para el trabajo en condiciones seguras e higiénicas;
- Para la organización de procesos de trabajo en la cocina;
- Para pedir, comprar y almacenar productos, para dirigir a los trabajadores de cocina;
- Para reconocer las características y usar de un modo profesional de los productos alimenticios, para reconocer sus cambios durante el tratamiento térmico;
- Para diseñar y elaborar el menú según las expectativas de los clientes;
- Para servir los platos a los consumidores y clientes según los requisitos de calidad;
- Para monitorizar los últimos avances profesionales y su desarrollo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5124 Cocinero/a

(*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "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" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado	Autoridad nacional competente para acreditar el título En los títulos, competencia del Ministerio Social y de Trabajo (SZMM), una comisión profesional independiente, creada por cada profesión y encargada por dicha cartera ministerial.	
Nivel del título (nacional o internacional) Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 33 Formación profesional de nivel medio para trabajos manuales, basada en las competencias de entrada profesionales o exigidas en los exámenes o bien basada en la terminación de la formación escolar básica del décimo grado. Código ISCED97: 3CV	Escala de calificación/Requisitos del examen Promedio del resultado (en %) obtenido en cada parte del examen, en base a los criterios profesionales y requisitos de examen, expresado en notas: 81-100% sobresaliente (5) 71-80% bueno (4) 61-70% mediano (3) 51-60% aprobado (2) 0-50% suspenso (1)	
	Código de identificación y denominación del módulo profesional, los requisitos, así como resultado obtenido en la parte del examen asociada al módulo profesional, expresado en %:	
Símbolo de serie del título: PT K Número de serie del título: 123456	6273-11 Actividades de finanzas hosteleras	100%
	6274-11 Fundamentos de las actividades hosteleras	100%
	6275-11 Comunicación en lengua extranjera aplicada	100%
	6280-11 Elaboración de platos I.	100%
	6281-11 Elaboración de platos II.	100%
Fecha de expedición del título: 2021.06.18	Resultado del examen expresado en %:	100%
	Resultado del examen expresado en notas:	5
Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación A la educación secundaria	Acuerdos internacionales	
Otra información referente al curso de la formación profesional (número de registro del programa acreditado)		
Base legal Ley LXXVI de 1993 sobre la formación profesional, Requisitos profesionales y de los exámenes según el Decreto 1/2010. (II.5.) del Ministerio de Asuntos Sociales y Laborales.		

6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 30 % Práctica: 70 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		2300 horas
Requisitos de acceso: Calificación escolar certificada tras la finalización del décimo grado. El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass. Centro Nacional de Referencia– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Superior de la persona encargada de organizar el examen: Fecha de expedición: 2021.06.18		SELLO