



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

31 541 01 0100 31 01 Bolti hentes

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Macellaio in punto di vendita  
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- prepararsi per il lavoro, predisporre il processo di lavoro, eseguire le operazioni finali;
- usare strumenti, gestire macchinari, far funzionare impianti;
- rispettare le normative, gli ordini relativi all'attività;
- eseguire l'amministrazione relativa all'attività, mantenere i contatti;
- svolgere l'attività relativa alla vendita, servire i clienti;
- preparare la carne ed i preparati di carne, preparare, sminuzzare il materiale primo di carne;
- sezionare per zona di corpo l'animale da macello, disossarlo, tagliarlo, classificarlo;
- eseguire la pulizia e se necessario la disinfezione;
- rispettare le disposizioni di sicurezza, le regole antinfortunistiche, antincendio ed ambientali.

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

7211 Addetto alla prima lavorazione delle carni (macellaio, abbattitore), addetto alla lavorazione dei pesci e dei volatili

### (\*) 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><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Rurale (FVM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>											
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b></p> <p>31 Qualifica professionale di livello intermedio che dà diritto allo svolgimento di mansioni che necessitano anche lavoro da operai, basata sugli elementi di conoscenza teorica e pratica (d'ora in poi: competenze di ammissione) previsti per l'ammissione dai requisiti professionali e d'esame oppure sul livello di istruzione elementare terminata, quindi sugli otto anni terminati di scuola elementare.</p> <p><b>Codice ISCED97:</b> 2CV</p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></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><b>N. di serie del diploma:</b> PT K</p> <p><b>N. d'ordine:</b> 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">0509-06 I compiti dell'avvio della lavorazione</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0510-06 Preparazione e conclusione della produzione</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0548-06 Taglio, disossatura</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0550-06 Vendita della carne</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0553-06 Preparazione di carne in punto di vendita</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	0509-06 I compiti dell'avvio della lavorazione	100%	0510-06 Preparazione e conclusione della produzione	100%	0548-06 Taglio, disossatura	100%	0550-06 Vendita della carne	100%	0553-06 Preparazione di carne in punto di vendita	100%	
0509-06 I compiti dell'avvio della lavorazione	100%											
0510-06 Preparazione e conclusione della produzione	100%											
0548-06 Taglio, disossatura	100%											
0550-06 Vendita della carne	100%											
0553-06 Preparazione di carne in punto di vendita	100%											
<p><b>Data di rilascio del diploma:</b>  2021.06.18</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"><b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</b></td> <td style="width: 20%; text-align: center;"><b>100%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</b></td> <td style="text-align: center;"><b>5</b></td> </tr> </table>		<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</b>	<b>100%</b>	<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</b>	<b>5</b>						
<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:</b>	<b>100%</b>											
<b>Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:</b>	<b>5</b>											
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione di livello medio</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>											
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</b></p>												
<p><b>Fondamento giuridico</b></p> <p>Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale, Decreto 152/2008 (XI.20) del FVM- Ministero dell'Agricoltura e dello Sviluppo Rurale sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami delle abilitazioni professionali classificate nel settore dell'agricoltura.</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		300 ore
<b>Requisiti d'accesso:</b> Formazione di base con conseguimento dell'ottavo anno scolastico 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 Referenze e del Centro Nazionale Europass. <b>Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2021.06.18		<b>Timbro, sigillo</b>