



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

33 811 03 0001 33 01 Diétás szakács

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Cuoco specializzato in diete
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- Determinare il fabbisogno energetico e nutritivo degli assistiti, il valore nutritivo degli ingredienti utilizzati durante la preparazione di cibi;
- Considerare la perdita nutritiva durante la preparazione dei cibi e calcolare il fabbisogno prescritto per le varie fasce d'età;
- Applicare i procedimenti di cottura delicati e le tecnologie delle preparazioni dell'alimentazione sana e delle diete indicate nelle varie tipologie dietetiche;
- Armonizzare il numero dei pasti giornalieri, la varietà delle diete, la pertinenza e la valutazione dall'aspetto nutritivo-biologico;
- Selezionare le materie prime conoscendo la composizione degli alimenti;
- Ideare i cibi in corrispondenza dello stato e della malattia dei degenti e preparare i cibi su richiesta;
- Ideare, preparare le diete dimagranti, vegetariane, le diete per diabetici, per malati di bile, di fegato, di stomaco, di intestino ovvero per malattie cardiovascolari, della tiroide, tumorali e muscoloscheletriche;
- Ideare e preparare diete acidificanti, alcalizzanti e crude;
- Ideare e preparare diete per neonati, bambini e adolescenti;
- Ideare e preparare diete per malati del cavo orale e dell'esofago;
- Ideare e preparare diete per celiaci;
- Ideare e preparare diete per malati di ipertensione e di infarto;
- Proporre e preparare cibi per malati di arteriosclerosi e di gotta;
- Ideare e preparare diete per malati di reni;
- Ideare e preparare diete prevista per stitici;
- Ideare e preparare diete per anemici, malati con febbre;
- Ideare e preparare diete per gestanti e donne allattanti;
- Ideare e preparare cibi per anziani.

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

5124 Cuoco

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per sé 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

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato	Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato 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.	
Livello (nazionale o internazionale) del certificato 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. Codice ISCED97: 3CV	Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami Media dei risultati per parti di esame espressi in percentuale, prendendo in considerazione i requisiti professionali e d'esame, espressa con voti: 81-100% eccellente (5) 71-80% buono (4) 61-70% medio (3) 51-60% sufficiente (2) 0-50% insufficiente (1)	
	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:	
N. di serie del diploma: PT K N. d'ordine: 123456	1468-11 Preparazione di cibi dietetici	100%
Data di rilascio del diploma: 2021.06.18	Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in percentuali:	100%
	Risultato del candidato raggiunto all'esame professionale, espresso in voto:	5
Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione Nell'istruzione di livello medio	Accordi internazionali	
Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)		
Fondamento giuridico Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale, Decreto 32/2011 (VIII.25.) del NGM (Ministero dell'Economia Nazionale) sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esame.		

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		600 ore
Requisiti d'accesso: 33 811 03 1000 00 00 Cuoco, o 33 7826 02 Cuoco, o 2103 Formazione di cuoco 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. Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2021.06.18		Timbro, sigillo