



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

33 811 01 1000 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:

- osservare i requisiti igienici di base
- preparare prodotti dolciari che integrano le esigenze dell'alimentazione moderna
- monitorare l'andamento del magazzino
- presa in consegna, conservazione e documentazione delle merci
- effettuare operazioni di base di pasticceria, preparare prodotti semilavorati dolci
- preparare prodotti dolciari (preparare ed utilizzare prodotti per ricoprire i dolci, conservare frutta, preparare ripieni, preparare impasti)
- osservare le prescrizioni e le regole tecnologiche
- preparare prodotti finiti dolciari (piccola pasticceria, biscotteria, torte, dolci freddi, bonbon, dessert al piatto)
- preparare, su ordine, prodotti estetici, di fantasia, decorati
- preparare prodotto dolciari dietetici
- rispettare le norme in materia di sicurezza sul lavoro
- organizzare le proprie fasi di lavoro e quelle della pasticceria
- monitorare la qualità dei prodotti

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

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato	Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato Ministero dell' Economia Nazionale	
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	6273-11 Attività di gestione nella ristorazione	100%
	6274-11 Basi dell'attività di ristorazione	100%
	6275-11 Comunicazione professionale in lingua straniera	100%
	6352-11 Preparazione di prodotto dolciario	100%
	6276-11 Compiti di produzione da pasticciere	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	Accordi internazionali	
Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)		
Fondamento giuridico L'articolo 27, paragrafo 4 della legge LXXIX dell'anno 1993., Il Ministero delle qualifiche professionali è conforme alla legge XLII del 2010. per legge.		

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		2300 ore
Requisiti d'accesso: si può iniziare la formazione in possesso delle competenze definite per il gruppo professionale ristorazione-turismo, oppure dopo aver terminato gli studi nel decimo anno (secondo il sistema scolastico ungherese), oppure nell'ottavo anno (secondo il sistema scolastico ungherese) in base all'articolo 27, paragrafo 4 della legge LXXIX dell'anno 1993 (esclusivamente per studenti degli istituti professionali e tecnici) 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