



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

33 811 03 1000 00 00 Szakács

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Cuoco

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- Rispetto dei requisiti della ristorazione moderna e delle esigenze dei clienti,
- Comporre menù, piatti del giorno, suggerimenti dietetici,
- Riconoscere le capacità di cui si dispone,
- Ordinare, preparare, elaborare gli ingredienti necessari
- Preparazione, distribuzione, decorazione e impiattamento delle vivande,
- Coordinamento e gestione del personale ausiliario
- Controllo delle attrezzature della cucina, delle aree di preparazione
- Gestione di attrezzature per cucine professionali in ristoranti e in altre strutture dedite alla ristorazione

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 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/html/>

©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%
	6280-11 Preparazione di pietanze I.	100%
	6281-11 Preparazione di pietanze II.	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, .		

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
<p>Requisiti d'accesso: Si può accedere al corso se si dispone delle competenze definite per il gruppo di professioni "ristorazione e turismo". Queste competenze possono essere acquisite nell'ambito dell'anno preparatorio per la formazione professionale oppure con il titolo di studio attestante la conclusione del decimo anno scolastico oppure ai sensi della Legge LXXIX. del 1993 sulla pubblica istruzione, art. 27. c. (4), con il conseguimento della licenza scolastica di base a conclusione dell'ottavo anno scolastico. È necessario superare un test di idoneità sanitaria È necessario superare un test di idoneità professionale</p> <p>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.</p> <p>Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – http://nrk.nive.hu</p>		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2021.06.18		Timbro, sigillo