



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:

- Observar los requerimientos de la hostelería moderna y satisfacer las exigencias de los clientes
- Confeccionar cartas de platos, menús y ofertas del día y sugerencias dietéticas
- Reconocer la disponibilidad existente
- Solicitar, preparar y elaborar las materias primas necesarias
- Preparar, dividir en porciones, decorar y servir los alimentos
- Coordinar y dirigir el trabajo del personal auxiliar
- Supervisar los equipos de la cocina y las áreas de servicio
- Operar equipos de cocina comercial en restaurantes y otros establecimientos de restauración

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 Ministerio de Economía Nacional											
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: <table><tr><td>81-100%</td><td>sobresaliente (5)</td></tr><tr><td>71-80%</td><td>bueno (4)</td></tr><tr><td>61-70%</td><td>mediano (3)</td></tr><tr><td>51-60%</td><td>aprobado (2)</td></tr><tr><td>0-50%</td><td>suspenso (1)</td></tr></table>		81-100%	sobresaliente (5)	71-80%	bueno (4)	61-70%	mediano (3)	51-60%	aprobado (2)	0-50%	suspenso (1)
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 LXXXVI de 1993 sobre la formación profesional, Decreto 26/2011 (de 12 de julio) del Ministerio de Economía Nacional (NGM) sobre la modificación del decreto 15/2008 (de 13 de agosto) del Ministerio de Asuntos Sociales y Laborales (SZMM), referente a los requisitos profesionales y de examen para las cualificaciones profesionales de la competencia del ministro 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: La formación podrá iniciarse con las competencias definidas para el grupo profesional de la hostelería y turismo. Estas competencias pueden adquirirse en el marco del año preparatorio de formación profesional o al completar un décimo grado de educación o según lo estipulado en el apartado 4 del artículo 27 de la Ley LXXIX de 1993 de Enseñanza Pública, en posesión del certificado de bachillerato que acredita haber superado el octavo grado. Se requieren requisitos de aptitud médica. Se requieren requisitos de competencia profesional. 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