



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

33 7826 01 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:

- L'esperto e in grado di: - partecipare: = nella costituzione ed ampliamento della gamma di prodotti del negozio, = nell'effettuazione dei calcoli finanziari necessari alla gestione economica del negozio e nell'applicazione degli adeguati principi nella determinazione dei prezzi, = collaborare con i colleghi tenendo in considerazione le commessioni fra i settori di alberghiera, ristorazione e turismo, = stabilire adeguata comunicazione con colleghi e clientela, = nell'attuazione di criteri gastronomici nella scelta delle materie prime e nell'applicazione di tecnologie delicate, = nell'elaborazione professionale del programma di produzione tenendo in considerazione le esigenze della clientela, = nella lavorazione adeguata delle materie prime ed ausiliare adottate in pasticceria, = nei lavori preparativi, nella produzione della pasta, nella produzione, conservazione e spedizione dei prodotti finiti, = farsi capire, in caso di necessità, almeno a livello base, in lingua straniera, = nell'utilizzo economico di macchine, apparecchiature, materie prime e agenti di energia, - gestire le macchine e le apparecchiature rispettando le norme di sicurezza, - eseguire professionalmente le operazioni previste dalle normative (documentazione, fatturazione, elaborazione dell'inventario); - garantire le provviste ottimali e la presentazione estetica dei pasti; - garantire l'adeguato stato della merce, delle attrezzature, dell'arredamento e del laboratorio pasticciere affidatigli.

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

5122 Pasticciere

5123 Cameriere, commesso specializzato nel settore della ristorazione

5124 Cuoco

7216 Panificatore

7218 Produttore di dolci

(*) 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>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero dell'Istruzione (OM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.</p>																								
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>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.</p> <p>Codice ISCED97: 3CV</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Cinque livelli:</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 60%;">eccellente</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>buono</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>sufficiente</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>insufficiente</td> </tr> </table> <p>Al completamento della formazione professionale segue l'esame professionale. L'esame professionale e' composto da: - Teoria professionale - Pratica professionale</p> <p>Per passare l'esame professionale occorre ottenere il voto sufficiente nella teoria e nella pratica professionale.</p>	Cinque livelli:	5	eccellente		4	buono		3	medio		2	sufficiente		1	insufficiente									
Cinque livelli:	5	eccellente																							
	4	buono																							
	3	medio																							
	2	sufficiente																							
	1	insufficiente																							
<p>N. di serie del diploma:</p> <p>PT K</p> <p>N. d'ordine:</p> <p>123456</p> <p>Data di rilascio del diploma:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Denominazione e votazioni delle materie d'insegnamento professionali pratiche e teoriche, conformemente alla graduatoria di cinque livelli.</p> <p>1. Risultati delle materie d'esame professionali teoriche, espressi con voti</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Conoscenze fondamentali in materia di ristorazione, economia e affari imprenditoriali</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Voto dell'esame scritto</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale</td> </tr> <tr> <td>Conoscenze alimentari</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Pasticceria</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Lingua straniera tecnica</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Voto della teoria professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Valutazione della preparazione professionale pratica</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Materie d'insegnamento dell'esame di pratica</td> </tr> <tr> <td>Tirocinio presso laboratorio pasticcere</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Voto della pratica professionale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto		Conoscenze fondamentali in materia di ristorazione, economia e affari imprenditoriali	5	Voto dell'esame scritto	5	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale		Conoscenze alimentari	5	Pasticceria	5	Lingua straniera tecnica	5	Voto della teoria professionale	5	2. Valutazione della preparazione professionale pratica		Materie d'insegnamento dell'esame di pratica		Tirocinio presso laboratorio pasticcere	5	Voto della pratica professionale	5
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto																									
Conoscenze fondamentali in materia di ristorazione, economia e affari imprenditoriali	5																								
Voto dell'esame scritto	5																								
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale																									
Conoscenze alimentari	5																								
Pasticceria	5																								
Lingua straniera tecnica	5																								
Voto della teoria professionale	5																								
2. Valutazione della preparazione professionale pratica																									
Materie d'insegnamento dell'esame di pratica																									
Tirocinio presso laboratorio pasticcere	5																								
Voto della pratica professionale	5																								
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>formazione di livello medio</p>	<p>Accordi internazionali</p>																								
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo (numero di registro del programma accreditato)</p>																									
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Legge n. LXXVI dell'anno 1993 sulla formazione professionale, Decreto 27/2001. (VII. 27.) dell'OM (Ministero dell'Istruzione) sulla modifica del decreto 7/1993. (XII. 30.) MüM (Ministero del Lavoro) riguardo all'Elenco Nazionale per la Formazione, Decreto n. 26/2001 del 27 giugno dell'OM (Ministero dell'Istruzione) sulle regole generali e sull'ordine di procedimento degli esami professionali, Decreto 50/1999. (IX. 10.) del GM (Ministero dell'Economia) sulla modifica del decreto 5/1997. (III. 5.) dell'IKIM (Ministero dell'Industria, del Commercio e del Turismo) relativo alle qualifiche necessarie allo svolgimento delle varie attività industriali, commerciali e turistiche, Programma centralizzato approvato al n. 631 del 23/03/1997 dal Min. della Pubblica Istruzione;, Requisiti professionali e di esame determinati per la mansione di pasticciere, adottati mediante il decreto n. 20 del 28/03/1996 del IKM (Min. Industria e Commercio);, Decreto n. 18 del 01/07/2005 dell'OM.</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: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3 anni

Requisiti d'accesso:

- completamento del decimo anno scolastico

Ulteriori informazioni:

MATERIE OBBLIGATORIE DI TEORIA PROFESSIONALE

Conoscenze fondamentali in materia di ristorazione, economia e affari imprenditoriali 100 ore

Conoscenze alimentari 100 ore

Pasticceria 100 ore

Lingua straniera tecnica 100 ore

MATERIE OBBLIGATORIE DI PRATICA PROFESSIONALE

Tirocinio presso laboratorio pasticcere 100 ore

Pratica estiva (continua) 100 ore

Ulteriori informazioni (inclusa la descrizione del metodo nazionale di qualifica):

La base del sistema di qualificazione è il requisito professionale e d'esame, rilasciato nell'ambito di una norma legale e composto secondo criteri ed aspetti strutturali uniformi, contenente a quanto segue:

- il numero identificativo, la denominazione ed il numero attinente FEOR (Sistema Uniforme di Classifica delle Professioni) della qualifica professionale riportato nella OKJ,
- la formazione preliminare professionale necessaria all'avvio della formazione, i requisiti relativi all'idoneità al settore ed all'idoneità professionale, inoltre la pratica prescritta,
- l'occupazione, l'attività più caratteristica ricopribile con la formazione professionale, inoltre la breve descrizione dell'area di lavoro e l'elenco delle qualifiche professionali analoghi,
- la durata della formazione necessaria all'ottenimento della qualifica professionale, il numero massimo di ore, la proporzione dei tempi di formazione teorica e pratica, il numero delle classi di formazione professionale nella scuola di formazione professionale, la durata della formazione base professionale, la possibilità per l'organizzazione di un esame di livello atto a misurare l'efficacia della formazione pratica,
- i requisiti professionali della formazione professionale,
- i requisiti relativi all'esame professionale.

Il requisito professionale e d'esame viene qualificato dai diversi gruppi di comitati settoriali dell'Elenco Nazionale per la Formazione e dal Consiglio Nazionale per la Formazione Professionale, dopo di che esso viene rilasciato nell'ambito di una norma legale.

Per ottenere i requisiti professionali e d'esame: <http://www.nive.hu>

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.

Centro Nazionale di Riferenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:

Data del rilascio: 2023.09.14

Timbro, sigillo