

**1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)**

33 7826 02 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:**

- Il titolare del certificato e abilitato a:
- partecipare:
- alla formazione dell'offerta e dell'assortimento del punto vendita,
- all'esecuzione di calcoli economici necessari al fine di assicurare la convenienza economica del punto vendita, stabilendo gli appropriati criteri di prezzo,
- alla cooperazione con il personale di vari settori, nella conoscenza delle connessioni tra catering e turismo,
- alla comunicazione con ospiti e colleghi,
- ad avvalorare gli aspetti gastronomici, selezionare le materie prime e applicare le tecnologie di protezione,
- a redigere il menu in modo altamente professionale e secondo le necessita della clientela,
- ai processi di preparazione, cucina, mantenimento a pronto dei pasti e nel servizio,
- alla definizione dei compiti di produzione e del quantitativo di materie prime per i vari eventi,
- comunicare, in caso di necessita, in una lingua straniera a livello base,
- utilizzo ed uso economico di macchinari, attrezzatura, fonti di energia e materiale ausiliario,
- funzionamento sicuro dei macchinari e dell'attrezzatura,
- identificare ed eliminare i difetti,
- espletare le mansioni amministrative richieste (certificazioni, fatturazione, inventari)
- controllare le scorte di magazzino e l'aspetto estetico delle portate;
- assicurare le condizioni appropriate degli articoli a lui affidati, dell'arredo e delle attrezzature, cosi come della cucina.

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

5124 Cuoco

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento e volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione e 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 mobilita nella Comunita degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attivita 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 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 di base di economia e alberghiero</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 di preparazione dei pasti</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Conoscenze alimentari</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>Progetto finale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Discussione del progetto finale</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 di base di economia e alberghiero	5	Voto dell'esame scritto	5	Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale		Conoscenze di preparazione dei pasti	5	Conoscenze alimentari	5	Lingua straniera tecnica	5	Voto della teoria professionale	5	2. Valutazione della preparazione professionale pratica		Materie d'insegnamento dell'esame di pratica		Progetto finale	5	Discussione del progetto finale	5	Voto della pratica professionale	5
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame in iscritto																											
Conoscenze di base di economia e alberghiero	5																										
Voto dell'esame scritto	5																										
Argomenti/materie d'insegnamento dell'esame orale																											
Conoscenze di preparazione dei pasti	5																										
Conoscenze alimentari	5																										
Lingua straniera tecnica	5																										
Voto della teoria professionale	5																										
2. Valutazione della preparazione professionale pratica																											
Materie d'insegnamento dell'esame di pratica																											
Progetto finale	5																										
Discussione del progetto finale	5																										
Voto della pratica professionale	5																										
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Istruzione secondaria superiore</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.</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		2 anni

Requisiti d'accesso:

- Completamento del decimo anno di studio

Ulteriori informazioni:

MATERIE OBBLIGATORIE DI TEORIA PROFESSIONALE

Conoscenze di base della professione alberghiera

100 ore

Conoscenze di base di gestione

100 ore

Conoscenze alimentari

100 ore

Lingua straniera tecnica

100 ore

Conoscenze di preparazione dei pasti

100 ore

Viene rientrito dall'organizzatore dell'esame.

MATERIE OBBLIGATORIE DI PRATICA PROFESSIONALE

Pratica professionale di cuoco

100 ore

Pratica estiva (continua)

100 ore

Viene rientrito dall'organizzatore dell'esame.

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