



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

35-811-03 Diétás szakács

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Cuoco dietista

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

### L'esperto e' in grado di:

- preparare e servire vivande adatte allo stato di salute di ogni consumatore, di ogni persona che usufruisce del servizio, con conoscenza dell'alimentazione sana e delle prescrizioni dietetiche;
- con conoscenza della vita salubre e delle situazioni che richiedono una dieta particolare, applicare le nozioni relative ai fabbisogni energetici e nutritivi dei vari gruppi d'età, nonché le nozioni relative alla compatibilità dei valori nutrizionali utilizzati con la dieta in questione;
- applicare le tecnologie culinarie relative all'alimentazione sana e alla adeguata preparazione dei cibi dietetici, le regole inerenti alla conservazione- al trasporto delle materie prime alimentari e dei piatti pronti;
- preparare cibi dietetici progettati dal dietologo per vari gruppi di età, per persone con esigenze nutrizionali particolari e per ogni persona che necessita una dieta prescritta da un medico, in base al proprio stato di salute.

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

5134 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/htm/>

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b>	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b> Ministero dell' Economia Nazionale			
<b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b> <b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b> 35 aggiunta alla formazione professionale di livello medio che generalmente si basa sulla formazione professionale del sistema scolastico che richiede il conseguimento dell'istruzione scolastica di base <b>Codice ISCED2011:</b> 3 <b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b> <b>Livello del QEQ:</b>	<b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b> Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente			
<b>N. di serie del diploma: PT K</b>  N. d'ordine: 123456  <b>Data di rilascio del diploma: 2021.07.21</b>	<b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complessivo</b>			
	Esame orale	Illustra verbalmente le caratteristiche e le regole dei regimi alimentari dietetici e particolari, gli aspetti della selezione e della sostituzione di materie prime, i criteri di sicurezza alimentare della conservazione e del trasporto delle materie prime, degli alimentari e dei piatti pronti, esegue calcoli nutrizionali, illustra le tecniche e i metodi particolari di cucina. Illustra la tecnologia di cucina dietetica che comprende anche il sistema unificato dietetico.	5	30.00
	Esame pratico	Compiti di base di preparazione di vivande dietetiche	5	70.00
	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
<b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b> Nell'istruzione media	<b>Accordi internazionali</b>			
<b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b>				
<b>Fondamento giuridico</b> Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto n. 25/2014. (VIII. 26.) del Ministero dell'Economia Nazionale sui requisiti professionali e di esami.				

**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		360 ore

**Requisiti d'accesso:**

- 34 811 04 Cuoco o analoga formazione,
- 2 anni di pratica nel settore della professione di cuoco in seguito alla formazione professionale,
- Occorrono requisiti di idoneità sanitaria.

**Moduli di requisiti professionali:**

11517-14 Nozioni di base di nutrizione  
11516-14 Preparazione di vivande dietetiche

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: 2021.07.21

**Timbro, sigillo**