



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 ©

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: 2023.10.02

Timbro, sigillo