



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

35-811-03 Diétás szakács

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Cocinero dietético

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- preparación y servicio de alimentos adecuados al estado de salud de todos los consumidores, atendidos y beneficiarios de prestaciones, a la luz de la alimentación saludable y las prescripciones dietéticas;
- aplicar sus conocimientos relativos a las necesidades de energía y nutrientes de los diferentes grupos de edades, así como a los valores nutritivos y la utilizabilidad en regímenes dietéticos de las materias primas utilizadas para la preparación de alimentos, teniendo en cuenta el modo de vida saludable y los estados en los cuales se necesita un régimen dietético;
- aplicar los procesos tecnológicos culinarios, así como los requisitos relativos al almacenamiento y transporte de materias primas de alimentos y platos preparados, necesarios para la alimentación saludable y la preparación profesional de alimentos dietéticos;
- preparar alimentos dietéticos establecidos por un dietista y adecuados al estado de salud de su consumidor, para individuos pertenecientes a diferentes grupos de edad, personas con necesidades alimentarias especiales y a todas aquellas personas que, según certificado médico, necesitan dieta especial.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5134 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

<p>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</p>	<p>Autoridad nacional competente para acreditar el título</p> <p>Ministerio de Economía Nacional</p>														
<p>Nivel del título (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 35 Calificación adicional que complementa la cualificación profesional del segundo ciclo de la educación secundaria, basándose en una calificación que requiere la realización del ciclo de la escuela primaria y que, típicamente, se puede obtener a través de la formación profesional formal.</p> <p>Código ISCED2011: 3</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>														
<p>Símbolo de serie del título: PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de expedición del título: 2021.07.21</p>	<p>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; vertical-align: top;">Examen oral</td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">Exposición oral de las características y reglas de los regímenes dietéticos y especiales, los aspectos de la selección y sustitución de las materias primas, las condiciones de seguridad alimentaria que deben cumplirse durante el almacenamiento y transporte de materias primas, alimentos y platos preparados; hacer cálculos de valor nutricional, exponer las técnicas y métodos especiales de preparación de alimentos; exponer la tecnología de cocina dietética que incluye el sistema dietético uniforme.</td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">30.00</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">Examen práctico</td> <td style="vertical-align: top;">Tareas básicas de preparación de alimentos</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">5</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="vertical-align: top;">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Examen oral	Exposición oral de las características y reglas de los regímenes dietéticos y especiales, los aspectos de la selección y sustitución de las materias primas, las condiciones de seguridad alimentaria que deben cumplirse durante el almacenamiento y transporte de materias primas, alimentos y platos preparados; hacer cálculos de valor nutricional, exponer las técnicas y métodos especiales de preparación de alimentos; exponer la tecnología de cocina dietética que incluye el sistema dietético uniforme.	5	30.00	Examen práctico	Tareas básicas de preparación de alimentos	5	70.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen oral	Exposición oral de las características y reglas de los regímenes dietéticos y especiales, los aspectos de la selección y sustitución de las materias primas, las condiciones de seguridad alimentaria que deben cumplirse durante el almacenamiento y transporte de materias primas, alimentos y platos preparados; hacer cálculos de valor nutricional, exponer las técnicas y métodos especiales de preparación de alimentos; exponer la tecnología de cocina dietética que incluye el sistema dietético uniforme.	5	30.00												
Examen práctico	Tareas básicas de preparación de alimentos	5	70.00												
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5													
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p> <p>A la educación secundaria</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>														
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>															
<p>Base legal</p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examinación según la Orden nº 25/2014. (VIII. 26.) del Ministerio de Economía Nacional (NGM).</p>															

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		360 horas

Requisitos de acceso:

- 34 811 04 Formación profesional de cocinero o equivalente,
- 2 años de práctica en la profesión de cocinero después de la obtención de la formación profesional,
- Se necesita cumplir los requisitos de aptitud sanitaria.

Módulos de requisitos profesionales:

11517-14 Conocimientos básicos de alimentación

11516-14 Preparación de alimentos dietéticos

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: 2021.07.21

SELLO