



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34-811-01 Cukrász

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Pastelero/a

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- Organizar su propio trabajo;
- Producir productos de confitería ajustados a la nutrición moderna con el cumplimiento de los requisitos esenciales de la higiene de la producción de alimentos;
- Realizar operaciones básicas de tecnología de confitería;
- Preparar composiciones de azúcar;
- Preparar y utilizar glaseados;
- Preparar glaseados y productos de confitería semielaborados o terminados;
- Preparar pastelitos;
- Preparar tortas;
- Preparar bombones;
- Hacer trabajos de decoración en conformidad con la solicitud del cliente;
- preparar productos tradicionales de repostería aplicando las técnicas originales;
- preparar productos de repostería conforme a las tendencias internacionales;
- preparar helados, copas de helado;
- preparar vasitos de crema;
- postres al plato.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5135 Pastelero/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

Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado	Autoridad nacional competente para acreditar el título Ministerio de Economía Nacional																			
Nivel del título (nacional o internacional) Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 34 Cualificación profesional de la educación secundaria, que se basa sea en la finalización del ciclo de la educación profesional o en las competencias de entrada, tal como se definen en los requisitos profesionales y de examen y que, típicamente, se puede obtener en el marco de la formación profesional formal. Código ISCED2011: 3 Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 4 Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 4	Escala de calificación/Requisitos del examen De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso																			
Símbolo de serie del título: PT K Número de serie del título: 123456 Fecha de expedición del título: 2023.10.02	Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="767 846 938 958">Examen escrito central</td> <td data-bbox="938 846 1225 958">Tecnología de productos de repostería, cálculos económicos relacionados a la producción</td> <td data-bbox="1225 846 1350 958" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1350 846 1501 958" style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="767 958 938 1088">Examen oral</td> <td data-bbox="938 958 1225 1088">Lengua extranjera profesional de repostería, conocimiento de alimentos, seguridad alimentaria</td> <td data-bbox="1225 958 1350 1088" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1350 958 1501 1088" style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="767 1088 938 1149">Examen práctico</td> <td data-bbox="938 1088 1225 1149">Preparación de productos de pastelería</td> <td data-bbox="1225 1088 1350 1149" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1350 1088 1501 1149" style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="767 1149 1225 1240">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td data-bbox="1225 1149 1350 1240" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1350 1149 1501 1240"></td> </tr> </table>				Examen escrito central	Tecnología de productos de repostería, cálculos económicos relacionados a la producción	5	20.00	Examen oral	Lengua extranjera profesional de repostería, conocimiento de alimentos, seguridad alimentaria	5	20.00	Examen práctico	Preparación de productos de pastelería	5	60.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Tecnología de productos de repostería, cálculos económicos relacionados a la producción	5	20.00																	
Examen oral	Lengua extranjera profesional de repostería, conocimiento de alimentos, seguridad alimentaria	5	20.00																	
Examen práctico	Preparación de productos de pastelería	5	60.00																	
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																		
Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación A la educación secundaria	Acuerdos internacionales																			
Otra información referente al curso de la formación profesional																				
Base legal Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examen establecidos en el decreto 29/2016 (VIII.26.) del Ministerio de Economía Nacional (NGM-Nemzetgazdasági Minisztérium).																				

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		3 años

Requisitos de acceso:

- Nivel de formación de enseñanza primaria

Módulos de requisitos profesionales:

11561-16 Estudios de economía

11518-16 Conocimiento de alimentos

11522-16 Tareas profesionales de repostería

11521-16 Lengua extranjera profesional de repostería

11519-16 Fundamentos de seguridad alimentaria

11497-12 Empleo I

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: 2023.10.02

SELLO