



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

34-811-01 Cukrász

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

Pasticciere

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

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

- organizzare il proprio lavoro;
- rispettando i requisiti igienici di base della preparazione degli alimentari, preparare prodotti dolciari sempre più adatti alle esigenze dell'alimentazione moderna;
- eseguire le operazioni di base della tecnologia della pasticceria;
- preparare caramelle;
- preparare, utilizzare materiale di copertura;
- preparare semiprodotto, prodotti finiti e materiale di copertura di pasticceria;
- preparare merendine;
- confezionare dolci, torte;
- preparare caramelle a base di cioccolato;
- preparare lavori decorativi secondo le richieste del cliente;
- la figura professionale è in grado di preparare i prodotti della pasticceria tradizionale utilizzando le tecnologie tradizionali;
- di preparare prodotti di pasticceria secondo i nuovi trend internazionali;
- di preparare gelati e coppe di gelato;
- di preparare dolci al cucchiaio;
- di preparare piatti di dolci.

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

5135 Pasticciere

### (\*) 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

<p><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>Ministero dell' Economia Nazionale</p>																		
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b> 34 formazione professionale di livello medio che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sulle competenze di ingresso definite nei requisiti professionali e di esami, generalmente può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale del sistema scolastico</p> <p><b>Codice ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b> 4</p> <p><b>Livello del QEQ:</b> 4</p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>																		
<p><b>N. di serie del diploma:</b> PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 40%;">Tecnologia dei prodotti di pasticceria, conti economici relativi alla produzione</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Lingua straniera professionale (pasticceria), conoscenza degli alimenti, sicurezza alimentare</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Preparazione di prodotto dolciario</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Esame scritto centrale	Tecnologia dei prodotti di pasticceria, conti economici relativi alla produzione	5	20.00	Esame orale	Lingua straniera professionale (pasticceria), conoscenza degli alimenti, sicurezza alimentare	5	20.00	Esame pratico	Preparazione di prodotto dolciario	5	60.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame scritto centrale	Tecnologia dei prodotti di pasticceria, conti economici relativi alla produzione	5	20.00																
Esame orale	Lingua straniera professionale (pasticceria), conoscenza degli alimenti, sicurezza alimentare	5	20.00																
Esame pratico	Preparazione di prodotto dolciario	5	60.00																
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5																	
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione di livello medio</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>																		
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b></p>																			
<p><b>Fondamento giuridico</b></p> <p>Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Requisiti professionali e di esame descritti nel decreto n. 29/2016 (VIII.26.) NGM del Ministero dell'Economia</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: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3 anni

**Requisiti d'accesso:**

- Formazione scolastica di base

**Moduli di requisiti professionali:**

- 11561-16 Nozioni di economia
- 11518-16 Conoscenza degli alimenti
- 11522-16 Mansioni professionali del pasticcere
- 11521-16 Lingua straniera professionale (pasticceria)
- 11519-16 Conoscenze di base di sicurezza alimentare
- 11497-12 Occupazione lavorativa I

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**