



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34-811-04 Szakács

## 2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Cocinero/a

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

- Compilar el menú, los platos del día y las dietas;
- Determinar la naturaleza y la cantidad de las materias primas alimentarias;
- medir la cantidad de las existencias actuales;
- Compilar los pedidos, encargarse de y recibir los bienes;
- Preparar el área de trabajo, las máquinas, los equipamientos y las herramientas;
- Preparar las materias primas;
- Preparar una variedad de platos;
- Calentar, servir, decorar los platos preparados;
- Aplicar técnicas especiales de preparación de alimentos;
- Coordinar y controlar el trabajo de los asistentes;
- Explotar aparatos de cocina profesional;
- Comprender y aplicar las descripciones en lenguas extranjeras de las operaciones de tecnología;
- aplicar los procedimientos de la tecnología culinaria conscientemente;
- servir y decorar los platos teniendo en cuenta la profesionalidad, la practicidad y la estética;
- gestionar las sobras;
- realizar tareas de acuerdo a las normas de la seguridad alimentaria.

## 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

<b>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</b>	<b>Autoridad nacional competente para acreditar el título</b> Ministerio de Economía Nacional																						
<b>Nivel del título (nacional o internacional)</b> <b>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional:</b> 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. <b>Código ISCED2011:</b> 3 <b>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</b> 4 <b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</b> 4	<b>Escala de calificación/Requisitos del examen</b> De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso																						
<b>Símbolo de serie del título:</b> PT K  Número de serie del título: 123456  <b>Fecha de expedición del título:</b> 2023.10.02	<b>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 50%;">Conocimientos de la profesión de cocinero</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Conocimientos de cocina</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Fundamentos de la preparación de alimentos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Conocimientos de preparación de alimentos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Examen escrito central	Conocimientos de la profesión de cocinero	5	25.00	Examen oral	Conocimientos de cocina	5	25.00	Examen práctico	Fundamentos de la preparación de alimentos	5	25.00	Examen práctico	Conocimientos de preparación de alimentos	5	25.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Conocimientos de la profesión de cocinero	5	25.00																				
Examen oral	Conocimientos de cocina	5	25.00																				
Examen práctico	Fundamentos de la preparación de alimentos	5	25.00																				
Examen práctico	Conocimientos de preparación de alimentos	5	25.00																				
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																					
<b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</b> a la educación secundaria	<b>Acuerdos internacionales</b>																						
<b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b>																							
<b>Base legal</b> 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:

- 11518-16 Conocimiento de alimentos
- 11561-16 Estudios de economía
- 12096-16 Lengua extranjera profesional para cocineros
- 12094-16 Conocimientos básicos de preparación de alimentos
- 12095-16 Conocimientos de preparación de alimentos
- 11519-16 Fundamentos de seguridad alimentaria
- 11497-12 Empleo I
- 11499-12 Empleo II.

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**