



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

34-811-04 Szakács

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Cuoco

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- preparare menù, menù del giorno, offerte del giorno, diete;
- definire la specie e la quantità della materia prima per le pietanze;
- valutare la quantità delle merci disponibili nel magazzino;
- preparare un ordine, ordinare e ricevere merci;
- preparare il piano di lavoro, i macchinari, gli impianti, gli strumenti;
- preparare le materie prime;
- preparare pietanze di vario genere;
- tenere al caldo le pietanze preparate, apparecchiare, decorare;
- adottare particolari tecniche di preparazione delle pietanze;
- coordinare, dirigere il lavoro della manovalanza;
- gestire impianti di cucine industriali;
- comprendere, utilizzare le istruzioni in lingua straniera delle operazioni tecnologiche;
- la figura professionale è in grado di utilizzare consapevolmente le procedure tecnologiche della cucina;
- di servire e decorare le pietanze in modo professionale, pratico ed estetico;
- di trattare le rimanenze;
- di svolgere le proprie mansioni rispettando le norme di sicurezza alimentare.

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 ©

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>Ministero dell' Economia Nazionale</p>																				
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>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>Codice ISCED2011:</p> <p>3</p> <p>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 4</p> <p>Livello del QEQ: 4</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>																				
<p>N. di serie del diploma: PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p>Data di rilascio del diploma: 2023.10.02</p>	<p>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 30%;">Conoscenze professionali del cuoco</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Conoscenze di cucina</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Conoscenze base di preparazione di alimenti</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Conoscenze di preparazione di alimenti</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">25.00</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	Conoscenze professionali del cuoco	5	25.00	Esame orale	Conoscenze di cucina	5	25.00	Esame pratico	Conoscenze base di preparazione di alimenti	5	25.00	Esame pratico	Conoscenze di preparazione di alimenti	5	25.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame scritto centrale	Conoscenze professionali del cuoco	5	25.00																		
Esame orale	Conoscenze di cucina	5	25.00																		
Esame pratico	Conoscenze base di preparazione di alimenti	5	25.00																		
Esame pratico	Conoscenze di preparazione di alimenti	5	25.00																		
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5																			
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione di livello medio</p>	<p>Accordi internazionali</p>																				
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</p>																					
<p>Fondamento giuridico</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:

- 11518-16 Conoscenza degli alimenti
- 11561-16 Nozioni di economia
- 12096-16 Lingua straniera professionale (ristorazione)
- 12094-16 Conoscenze base di preparazione di alimenti
- 12095-16 Conoscenze di preparazione di alimenti
- 11519-16 Conoscenze di base di sicurezza alimentare
- 11497-12 Occupazione lavorativa I.
- 11499-12 Occupazione lavorativa II

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