



## 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.

## 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><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><br/>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><br/>3</p> <p><b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b></p> <p><b>Livello del QEQ:</b></p> | <p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente<br/>4 buono<br/>3 medio<br/>2 sufficiente<br/>1 insufficiente</p>  |                        |  |   |       |               |   |   |       |               |                             |   |       |   |  |   |  |
| <p><b>N. di serie del diploma: PT K</b></p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma: 2023.10.02</b></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: 25%;">Esame scritto centrale</td> <td style="width: 45%;">Compiti relativi ai documenti inerenti alla produzione</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Compiti di base della preparazione delle pietanze</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Preparazione delle pietanze</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">40.00</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 | Compiti relativi ai documenti inerenti alla produzione | 5 | 30.00 | Esame pratico | Compiti di base della preparazione delle pietanze | 5 | 30.00 | Esame pratico | Preparazione delle pietanze | 5 | 40.00 | Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto |  | 5 |  |
| Esame scritto centrale   | Compiti relativi ai documenti inerenti alla produzione   | 5                      | 30.00  |   |       |               |   |   |       |               |                             |   |       |   |  |   |  |
| Esame pratico  | Compiti di base della preparazione delle pietanze  | 5                      | 30.00  |   |       |               |   |   |       |               |                             |   |       |   |  |   |  |
| Esame pratico  | Preparazione delle pietanze  | 5                      | 40.00  |   |       |               |   |   |       |               |                             |   |       |   |  |   |  |
| 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<br/>Decreto 27/2012. (VIII. 27.) del Ministero dell'Economia Nazionale - sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami di alcune abilitazioni professionali che rientrano in competenza del Ministro 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:**

10044-12 Alimentari, protezione dei consumatori

10045-12 Gestione

10046-12 Lingua straniera professionale

10048-12 Basi della preparazione delle pietanze

10049-12 Aiuto in cucina

10075-12 Preparazione delle pietanze

11497-12 Occupazione lavorativa I

11499-12 Occupazione lavorativa II.

11500-12 Salute e sicurezza sul lavoro

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**