



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34-541-05 Pék

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

Panadero

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

- realizar tareas de recepción y almacenamiento;
- realizar operaciones preparatorias;
- inspeccionar las materias primas y el producto acabado, controlar el proceso de producción;
- utilizar herramientas y operar maquinaria e instalaciones;
- realizar operaciones de acabado;
- elaborar pasta;
- elaborar relleno;
- procesar la pasta;
- fermentar la pasta;
- cocer la pasta;
- manipulado y envasado del producto acabado;
- elaborar y decorar pan de jengibre;
- observar las reglas relativas a su actividad;
- realizar trabajo administrativo.

## 4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

7114 Panadero, fabricante de productos de confitería (Panadero)

7114 Panadero, fabricante de productos de confitería (trabajador de panadería y pastelería rápida)

7114 Panadero, fabricante de productos de confitería (Fabricante de pan de jengibre)

7114 Panadero, fabricante de productos de confitería (Horneado y venta de panadería rápida)

7114 Panadero, fabricante de confitería (Amasado)

### (\*) 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

<p><b>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</b></p>	<p><b>Autoridad nacional competente para acreditar el título</b></p>																								
<p><b>Nivel del título (nacional o internacional)</b></p> <p><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.</p> <p><b>Código ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</b> 4</p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</b> 4</p>	<p><b>Escala de calificación/Requisitos del examen</b></p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>																								
<p><b>Símbolo de serie del título:</b> PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p><b>Fecha de expedición del título:</b> 2023.10.02</p>	<p><b>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 30%;">Prueba escrita compleja de panadero</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Examen verbal complejo</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Examen oral integral</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Elaboración de panes o de productos de diferentes grupos de productos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Elaboración de pan de jengibre</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</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	Prueba escrita compleja de panadero	5	15.00	Examen oral	Examen verbal complejo	5	15.00	Examen oral	Examen oral integral	5	15.00	Examen práctico	Elaboración de panes o de productos de diferentes grupos de productos	5	60.00	Examen práctico	Elaboración de pan de jengibre	5	10.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Prueba escrita compleja de panadero	5	15.00																						
Examen oral	Examen verbal complejo	5	15.00																						
Examen oral	Examen oral integral	5	15.00																						
Examen práctico	Elaboración de panes o de productos de diferentes grupos de productos	5	60.00																						
Examen práctico	Elaboración de pan de jengibre	5	10.00																						
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																							
<p><b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</b></p> <p>Enseñanza media</p>	<p><b>Acuerdos internacionales</b></p>																								
<p><b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b></p>																									
<p><b>Base legal</b></p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Decreto nº 15/2018 (de 9 de julio) del Ministerio de Agricultura sobre la modificación del Decreto nº 56/2016 (de 19 de agosto) del Ministerio de Agricultura sobre los requisitos profesionales y de examinación en las formaciones profesionales pertenecientes a las competencias del Ministerio de Agricultura.</p>																									

## 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: 40 % Práctica: 60 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		3 años

### Requisitos de acceso:

- Educación primaria
- o, a falta de formación escolar previa, la formación podrá iniciarse en poder de las competencias establecidas para los grupos profesionales de la industria alimentaria.
- Aptitud médica

### Módulos de requisitos profesionales:

11945-16 Nociones básicas de panadería  
11837-16 Conocimientos de panadería  
11919-16 Nociones básicas de elaboración de alimentos.  
10942-16 Elaboración de pan de jengibre  
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