



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

34-541-05 Pék

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

Fornaio

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- effettuare compiti di presa in consegna e di stoccaggio;
- effettuare i preparativi;
- esaminare le materie prime, i prodotti finiti, effettuare i controlli in fase di produzione;
- utilizzare i mezzi, usare i macchinari e gli apparecchi;
- eseguire operazioni finali;
- impastare;
- preparare il ripieno;
- elaborare la pasta;
- far lievitare la pasta;
- cuocere la pasta;
- trattare i prodotti finiti, confezionare;
- preparare e decorare pan pepato;
- rispettare le prescrizioni relative alla propria attività;
- svolgere attività di amministrazione.

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

7114 Fornaio, produttore di dolci (Fornaio)

7114 Fornaio, produttore di dolci (Lavoratore di panetteria e in panifici che vendono prodotti da forno surgelati)

7114 Fornaio, produttore di dolci (Fabbricante di biscotti di pan di zenzero)

7114 Fornaio, produttore di dolci (Addetto al forno in panifici che vendono prodotti da forno surgelati)

7114 Fornaio, produttore di dolci (Addetto all'impasto)

### (\*) 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><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%;">Compito di esame in iscritto complessivo per fornai</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Complesso (orale)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Esame orale</td> <td>Esame orale complesso</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Preparazione di pane e di prodotti appartenenti a differenti gruppi di prodotti</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Preparazione di biscotti di pan di zenzero</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</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	Compito di esame in iscritto complessivo per fornai	5	15.00	Esame orale	Complesso (orale)	5	15.00	Esame orale	Esame orale complesso	5	15.00	Esame pratico	Preparazione di pane e di prodotti appartenenti a differenti gruppi di prodotti	5	60.00	Esame pratico	Preparazione di biscotti di pan di zenzero	5	10.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame scritto centrale	Compito di esame in iscritto complessivo per fornai	5	15.00																						
Esame orale	Complesso (orale)	5	15.00																						
Esame orale	Esame orale complesso	5	15.00																						
Esame pratico	Preparazione di pane e di prodotti appartenenti a differenti gruppi di prodotti	5	60.00																						
Esame pratico	Preparazione di biscotti di pan di zenzero	5	10.00																						
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5																							
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione secondaria di secondo grado</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</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: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		3 anni

### Requisiti d'accesso:

- Istruzione secondaria di primo grado
- oppure in mancanza di ciò si può iniziare la formazione in possesso delle competenze definite per il gruppo professionale dell'industria alimentare
- Idoneità fisica

### Moduli di requisiti professionali:

11945-16 Nozioni di base di panetteria  
11837-16 Nozioni di panetteria  
11919-16 Nozioni di base in materia di produzione alimentare  
10942-16 Preparazione di biscotti di pan di zenzero  
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**