



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

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

Productor de alimentos a pequeña escala, hostelero rural  
(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

- abastecer directamente al consumidor con pequeñas cantidades de productos básicos producidos por ellos mismos, o con productos básicos silvestres cosechados y recolectados por ellos mismos, o con productos elaborados a partir de materias primas obtenidas por ellos mismos;
- operar una mesa de invitados rural;
- realizar el procesamiento de la carne a pequeña escala de acuerdo con las normas de seguridad e higiene alimentaria;
- preparar productos de panadería artesanal a pequeña escala de acuerdo con las normas de seguridad e higiene alimentaria;
- elaborar productos de pastelería y confitería artesanales a pequeña escala respetando las normas de seguridad alimentaria e higiene;
- elaborar productos fermentados a pequeña escala respetando las normas de seguridad e higiene alimentaria;
- preparar productos lácteos a pequeña escala, productos lácteos artesanales y quesos, teniendo en cuenta los requisitos de seguridad alimentaria e higiene;
- llevar un estilo de vida adecuado;
- coordinar las compras de cocina y alimentos y el uso económico de sus propios productos;
- complementar contratos, acuerdos, facturas y otros documentos;
- preparar candidaturas a convocatorias;
- cumplir las normas veterinarias, de bienestar animal y medioambientales;
- crear y equipar las instalaciones de hostelería y restauración rural;
- preparar el uso de los cultivos, realizar el procesamiento en casa;
- organizar una cena al aire libre (en una hoguera);
- realizar la compra de mercancías;
- mantener relaciones con las autoridades competentes;
- garantizar el almacenamiento seguro de utensilios, alimentos, productos químicos, etc.;
- manipular utensilios y máquinas domésticas y de cocina;
- respetar las normas de protección laboral, de prevención de incendios y medioambientales;
- llevar la documentación correspondiente;
- llevar un registro de existencias, ingresos y gastos;
- realizar la recogida selectiva de residuos.

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

5242 Ama de llaves  
9237 Trabajador(a) doméstico/a  
5115 Vendedor ambulante (en mercado o en la calle)  
7115 Fabricante de vino y otras bebidas alcohólicas, fabricante de agua con gas  
7113 Procesador de leche, fabricante de productos lácteos  
7112 Procesador y conservador de frutas y verduras  
8111 Operario de máquina productora de alimentos y bebidas  
7114 Panadero, fabricante de dulces  
7111-14 Procesador de carne (Fabricante de queso de cerdo)  
7111-24 Procesador de carne (Ahumador de carne)  
7111-30 Carnicero de tienda (Deshuesador Manual - Industria Cárnica)  
7111-31 Procesador de carne (Fabricante de embutidos)  
7111-44 Procesador de carne (Fabricante de productos secos)  
7111-48 Procesador de carne

#### (\*) 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> 4</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: 40%;">Gazdasági feladatok</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 30%;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Élelmiszeripari tartósítási módok</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Vendégfogadás és ellátás</td> <td>5</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Gyakorlati vizsgatevékenység</td> <td>5</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás</td> <td>5</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td>5</td> <td></td> </tr> </table>	Examen escrito central	Gazdasági feladatok	5	10.00	Examen oral	Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	5	10.00	Examen oral	Élelmiszeripari tartósítási módok	5	10.00	Examen oral	Vendégfogadás és ellátás	5	10.00	Examen práctico	Gyakorlati vizsgatevékenység	5	30.00	Examen práctico	Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás	5	30.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen escrito central	Gazdasági feladatok	5	10.00																										
Examen oral	Élelmiszeripari áruismeret, higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	5	10.00																										
Examen oral	Élelmiszeripari tartósítási módok	5	10.00																										
Examen oral	Vendégfogadás és ellátás	5	10.00																										
Examen práctico	Gyakorlati vizsgatevékenység	5	30.00																										
Examen práctico	Falusi vendégfogadás, konyhatechnika és felszolgálás	5	30.00																										
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5																											
<p><b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación a la enseñanza media</b></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:

- En ausencia de estudios primarios o de educación escolar previa, la formación puede comenzar si se tienen las competencias definidas para el grupo profesional de la alimentación
- Deben cumplirse los requisitos sanitarios

### Módulos de requisitos profesionales:

11613-16 Conocimiento de la industria alimentaria para los pequeños productores

11614-16 Métodos de conservación a pequeña escala

11615-16 Procesamiento de frutas y verduras a pequeña escala

11616-16 Procesamiento de carne a pequeña escala

11617-16 Elaboración de productos de panadería, pastelería y confitería a pequeña escala

11618-16 Conocimientos básicos de fermentación y de impuestos especiales para pequeños productores

11619-16 Producción de productos lácteos y queso a pequeña escala

11620-16 Higiene y garantía de calidad para los pequeños productores

11034-16 Administración y gestión de negocios

11035-12 Hostelería

11037-12 Recepción de visitantes en un entorno rural

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