



## 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:

- preparar los procesos de trabajo;
- realizar trabajo administrativo;
- realizar operaciones de acabado;
- usar herramientas, operar máquinas, accionar equipos;
- realizar mediciones básicas;
- observar las reglas relativas a su actividad;
- prepararse para el trabajo;
- elaborar pasta;
- elaborar relleno;
- procesar la pasta;
- fermentar la pasta;
- cocer la pasta;
- tratar la superficie de la pasta;
- elaborar y decorar pan de jengibre.

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

7114 Panadero, fabricante de dulces

### (\*) 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>Ministerio de Desarrollo Rural</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></p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</b></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: PT K</b></p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p><b>Fecha de expedición del título: 2023.10.02</b></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: 15%;">Examen escrito central</td> <td style="width: 45%;">Prueba escrita compleja de panadero</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Conocimientos de materiales y fabricación de productos de panadería</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Examen oral</td> <td>Conocimientos de materiales y fabricación de pan de jengibre</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Prueba de materia prima, en proceso y de producto acabado. Mediciones, documentación, gestión. Cálculo de producción.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Elaboración, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</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	25.00	Examen oral	Conocimientos de materiales y fabricación de productos de panadería	5	20.00	Examen oral	Conocimientos de materiales y fabricación de pan de jengibre	5	5.00	Examen práctico	Prueba de materia prima, en proceso y de producto acabado. Mediciones, documentación, gestión. Cálculo de producción.	5	10.00	Examen práctico	Elaboración, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos.	5	30.00	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	25.00																										
Examen oral	Conocimientos de materiales y fabricación de productos de panadería	5	20.00																										
Examen oral	Conocimientos de materiales y fabricación de pan de jengibre	5	5.00																										
Examen práctico	Prueba de materia prima, en proceso y de producto acabado. Mediciones, documentación, gestión. Cálculo de producción.	5	10.00																										
Examen práctico	Elaboración, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos.	5	30.00																										
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>A la educación secundaria</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 Requisitos profesionales y de examen establecidos por el Decreto 41 de 2013, de 28 de mayo, del ministro de Desarrollo Rural.</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:

- Cualificación de educación primaria
- o sin cualificación escolar previa.
- La formación puede iniciarse en posesión de las competencias definidas en el anexo al Decreto, relativas al grupo profesional de la industria alimentaria

### Módulos de requisitos profesionales:

10934-12 Mediciones, documentación, gestión  
10937-12 Operaciones de preparación y acabado  
10938-12 Elaboración de pasta  
10939-12 Procesamiento de pasta  
10940-12 Fermentación, preparación de siembra  
10941-12 Cocción  
10942-12 Elaboración de pan de jengibre  
11497-12 Empleo I  
11500-12 Seguridad y salud laboral

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**