



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:

- preparare i processi lavorativi;
- svolgere attività di amministrazione;
- eseguire operazioni finali;
- utilizzare strumenti, gestire macchinari, impianti;;
- eseguire misurazioni di base;
- rispettare le prescrizioni relative alla propria attività;
- prepararsi per il lavoro;
- impastare;
- preparare il ripieno;
- elaborare la pasta;
- far lievitare la pasta;
- cuocere la pasta;
- trattare la superficie della pasta;
- preparare e decorare pan pepato.

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

7114 Fornaio, produttore di prodotti dolciari

(*) 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

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato	Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato Ministero per lo Sviluppo Rurale			
Livello (nazionale o internazionale) del certificato Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione): 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 Codice ISCED2011: 3 Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): Livello del QEQ:	Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente			
N. di serie del diploma: PT K N. d'ordine: 123456 Data di rilascio del diploma: 2023.10.02	Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso			
	Esame scritto centrale	Compito di esame in iscritto complessivo per fornai	5	25.00
	Esame orale	Nozioni di materiale dell'industria dei prodotti da forno, produzione industriale	5	20.00
	Esame orale	Nozioni di materiale del pan pepato, preparazione del prodotto	5	5.00
	Esame pratico	Analisi della materia prima, del semilavorato e del prodotto finito. Misurazioni, documentazione, gestione. Calcolo produttivo	5	10.00
	Esame pratico	Preparazione, lievitazione, cottura al forno dei pani e dei prodotti di varie categorie.	5	30.00
	Esame pratico	Preparazione di pan pepato	5	10.00
		Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto	5	
Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione Nell'istruzione di livello medio	Accordi internazionali			
Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo				
Fondamento giuridico Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto 41/2013 (V.28) del VM (Ministero dello Sviluppo Rurale) sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami.				

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:

- Formazione scolastica di base
- oppure in mancanza di formazione scolastica
- la formazione può essere iniziata se in possesso delle competenze previste per il gruppo di professioni di industria alimentare di cui all'allegato del decreto

Moduli di requisiti professionali:

10934-12 Misurazioni, documentazione, gestione
10937-12 Operazioni preparatorie e finali
10938-12 Pastificazione
10939-12 Elaborazione della pasta
10940-12 Lievitazione, preparazione del taglio
10941-12 Cottura al forno
10942-12 Preparazione di pan pepato
11497-12 Occupazione lavorativa I
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 Riferenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Riferenze– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:
Data del rilascio: 2023.10.02

Timbro, sigillo