



## 1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

21-541-02 Sütőipari és gyorspékségi munkás

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

Obrero de panadería normal y rápida

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

## 3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

### El profesional es capaz:

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

## 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> 21 Cualificación profesional parcial primaria que no requiere estudios escolares completados, pero se puede obtener ya sea a través de la formación profesional no formal, o en el primer ciclo de la educación secundaria especializada, o en el marco del programa «HÍD II».</p> <p><b>Código ISCED2011:</b> 2</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: 20%;">Examen práctico</td> <td style="width: 60%;">Procesamiento, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100.00</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 práctico	Procesamiento, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos	5	100.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen práctico	Procesamiento, fermentación y cocción de panes y productos pertenecientes a diferentes grupos de productos	5	100.00						
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 primaria</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: 30 % Práctica: 70 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		600 horas
<b>Requisitos de acceso:</b> - no requiere previa cualificación escolar superada  <b>Módulos de requisitos profesionales:</b> 10939-12 Procesamiento de pasta 10940-12 Fermentación, preparación de siembra 10941-12 Cocción  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. <b>Centro Nacional de Referencia– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Superior de la persona encargada de organizar el examen: Fecha de expedición: 2023.10.02		<b>SELLO</b>