



1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

21-541-02 Sütőipari és gyorspékségi munkás

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Operaio nell'industria dolciaria e in forneria rapida
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

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

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

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</p> <p>Ministero per lo Sviluppo Rurale</p>								
<p>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</p> <p>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</p> <p>21 formazione parziale di livello di base che non richiede conseguimento degli studi scolastici, può essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale non formale, nella formazione di scuola professionale speciale ovvero nel programma HÍD II.</p> <p>Codice ISCED2011:</p> <p>2</p> <p>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</p> <p>Livello del QEQ:</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>								
<p>N. di serie del diploma: PT K</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p>Data di rilascio del diploma: 2023.10.02</p>	<p>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Esame pratico</td> <td style="width: 50%;">Preparazione, lievitazione, cottura al forno dei pani e dei prodotti di varie categorie</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">100.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Esame pratico	Preparazione, lievitazione, cottura al forno dei pani e dei prodotti di varie categorie	5	100.00		Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto	5	
Esame pratico	Preparazione, lievitazione, cottura al forno dei pani e dei prodotti di varie categorie	5	100.00						
	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto	5							
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p> <p>Nell'istruzione di base</p>	<p>Accordi internazionali</p>								
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</p>									
<p>Fondamento giuridico</p> <p>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.</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: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		600 ore

Requisiti d'accesso:

- Non richiede formazione scolastica completata

Moduli di requisiti professionali:

- 10939-12 Elaborazione della pasta
- 10940-12 Lievitazione, preparazione del taglio
- 10941-12 Cottura al forno

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