

**1. DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN**

4 1013 23 01 Cukrász

**2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN**

Pastelero/a

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

**3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS**

- elaborar pasteles (dulce, salada, pasteles de aperitivo, productos cremosos), helados, bombones, productos de confitería tradicionales, trabajos decorativos ocasionales;
- crear productos de confitería que presenten la máxima calidad en tanto su apariencia, que su uso de materias primas y en sabor;
- tener en cuenta las necesidades de los clientes, mientras concentrarse en las tendencias de la confitería, las nuevas soluciones tecnológicas y los métodos diversos e innovadores;
- calcular la cantidad de ingredientes, hacer pedidos de mercancías, gestionar las existencias, calcular el precio de venta de los productos semielaborados y terminados, utilizar programas informáticos para los cálculos;
- utilizar profesionalmente las herramientas, máquinas y equipos de pastelería;
- cumplir las normas de seguridad en el trabajo, protección del medio ambiente e higiene alimentaria;
- trabajar en equipo y colaborar con los demás en el trabajo profesional;
- seguir las nuevas soluciones en la web, en los cursos de formación permanente;
- comunicarse a un nivel básico en una lengua extranjera, presentar productos en una lengua extranjera, leer material profesional en una lengua extranjera;
- seguir las nuevas soluciones en la web, en los cursos de formación permanente.

**4. ÁMBITO DE OCUPACIONES QUE PUEDE EJERCER EL TITULAR DEL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL**

5135 Pastelero/a

**(\*) Nota:**

<sup>1</sup> En el idioma original. | <sup>2</sup> La traducción de la denominación es meramente informativa. | <sup>3</sup> Completar en caso necesario. El Suplemento al Certificado y el Suplemento al Certificado Profesional proporcionan información adicional sobre la cualificación y no tienen estatus legal en sí mismos. El formato se basa en la Decisión (UE) 2018/646 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de abril de 2018, relativa a un marco común para prestar mejores servicios en materia de capacidades y cualificaciones (Europass), por la que se deroga la Decisión 2241/2004/CE.

©Unión Europea, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

## 5. FUNDAMENTO OFICIAL DEL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL

<p><b>Nombre y estatus del organismo que expide el Suplemento al Certificado Profesional</b></p>	<p><b>Nombre y estatus de la autoridad nacional responsable del reconocimiento del Suplemento al Certificado Profesional</b></p> <p>Ministero dell'Innovazione e della Tecnologia</p>																														
<p><b>Nivel del Suplemento al Certificado Profesional (nacional o internacional)</b></p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 4</b></p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 4</b></p> <p><b>Número de Marco de Competencias Digitales: 5</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>Para poder presentarse al examen sectorial básico, deberá haber completado con éxito todos los ciclos de formación requeridos, o contar con conocimientos previos que se tengan en cuenta por satisfacer los requisitos para el examen sectorial básico. La superación del examen profesional estará condicionada a la superación de todos los ciclos de formación exigidos y de un periodo continuado de práctica profesional. En caso de que el estudiante deba realizar un examen sectorial básico, dicho examen se acreditará con la siguiente ponderación: El examen básico sectorial se computará en el resultado del examen profesional con la siguiente ponderación: el examen básico sectorial: en %, el examen profesional: en %</p>																														
<p><b>Número de serie del Suplemento al Certificado Profesional: CXK A</b></p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p><b>Fecha de emisión del Suplemento al Certificado Profesional: 2024.03.01</b></p>	<p><b>Denominaciones y calificaciones de las asignaturas teóricas y prácticas del examen básico sectorial y del examen profesional, según la escala de cinco niveles</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Examen básico sectorial</b> : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Examen profesional</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>interattiva centrale</b></td> </tr> <tr> <td>Conceptos profesionales del pastelero</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Presentación del papel tecnológico de los materiales de confitería</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Cálculo de la proporción de materiales para diferentes cantidades de productos</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Cálculo de productos de confitería semiacabados y acabados</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Determinación de los resultados del inventario, control de cuentas</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>compiti di progetto</b></td> </tr> <tr> <td>Tarea del proyecto de confitería</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Cartera profesional</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Actividad en el lugar de formación, preparación de un producto de la prueba</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>Resultado del examen profesional en porcentaje</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Resultado del examen profesional con calificación</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Examen básico sectorial</b> : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos		<b>Examen profesional</b>		<b>interattiva centrale</b>		Conceptos profesionales del pastelero	5	Presentación del papel tecnológico de los materiales de confitería	5	Cálculo de la proporción de materiales para diferentes cantidades de productos	5	Cálculo de productos de confitería semiacabados y acabados	5	Determinación de los resultados del inventario, control de cuentas	5	<b>compiti di progetto</b>		Tarea del proyecto de confitería	5	Cartera profesional	5	Actividad en el lugar de formación, preparación de un producto de la prueba	5			Resultado del examen profesional en porcentaje	100%	Resultado del examen profesional con calificación	5
<b>Examen básico sectorial</b> : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos																															
<b>Examen profesional</b>																															
<b>interattiva centrale</b>																															
Conceptos profesionales del pastelero	5																														
Presentación del papel tecnológico de los materiales de confitería	5																														
Cálculo de la proporción de materiales para diferentes cantidades de productos	5																														
Cálculo de productos de confitería semiacabados y acabados	5																														
Determinación de los resultados del inventario, control de cuentas	5																														
<b>compiti di progetto</b>																															
Tarea del proyecto de confitería	5																														
Cartera profesional	5																														
Actividad en el lugar de formación, preparación de un producto de la prueba	5																														
Resultado del examen profesional en porcentaje	100%																														
Resultado del examen profesional con calificación	5																														
<p><b>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación al colegio</b></p>	<p><b>Acuerdos internacionales</b></p>																														
<p><b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b></p>																															

**Base legal**

Decreto Gubernamental 12/2020 (de 7 de febrero) sobre la aplicación de la Ley de Formación Profesional,  
Decreto Gubernamental 319/2020 (de 1 de julio) que modifica el Decreto Gubernamental 12/2020 (de 7 de febrero) sobre la aplicación de la Ley de Formación Profesional,  
Decreto gubernamental 95/2021 (II. 27.) sobre la modificación de decretos relacionados con la formación profesional y formación para adultos,  
Ley nº LXXX de 2019 de Formación Profesional.

MINISTERIA

## 6. MODALIDADES OFICIALMENTE RECONOCIDAS PARA OBTENER EL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL

Descripción de la formación sectorial básica y de la formación profesional teórica y práctica.	Desglose del total del número de horas del programa
Duración total de la formación	3 años

**Requisitos de acceso:**

- Formación académica: educación primaria
- Requisitos: superar una prueba de aptitud médica laboral y una prueba de aptitud profesional

**Otra información:**

**MATERIA PROFESSIONALE PRATICA**

**NÚMERO DE HORAS**

Las tecnologías de la información y la comunicación en la hostelería	12 horas
Conceptos básicos de producción, ventas y turismo	12 horas
Preparación	12 horas
Conocimiento, manejo y programación de máquinas de repostería	12 horas
Confecionar preparaciones de repostería	12 horas
Acabado y decoración de productos de confitería	12 horas
Gestión de materiales-administración-rendición de cuentas	12 horas

**MATERIA PROFESSIONALE TEORICA**

**NÚMERO DE HORAS**

Conocimientos propios del empleado	12 horas
Idioma extranjero del empleado	12 horas
El mundo del trabajo	12 horas
Conceptos básicos de producción, ventas y turismo	12 horas
Gestión de materiales-administración-rendición de cuentas	12 horas

Práctica profesional continua	160 horas
-------------------------------	-----------

Total	304 horas
-------	-----------

Los Requisitos de Formación y Resultados y los Planes del Programa están disponibles en: <https://ikk.hu>  
 El presente Suplemento al Cerificado se ha elaborado según lo dispuesto en el Decreto Gubernamental 12/2020 (7 de febrero) sobre la ejecución de la Ley de Formación Profesional.

**Centro Nacional de Referencia: Oficina Nacional de Educación Profesional y de Adultos: <https://nrk.nive.hu>**

Superior de la persona encargada de organizar el examen:  
 Fecha de expedición: 2024.03.01

**SELLO**