



1. DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN

Técnico profesional de cocina

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

- es altamente creativo(a) y hábil para cocinar y servir alimentos utilizando la tecnología de la cocina;
- prepara y presenta platos fríos y calientes de alta calidad;
- controla las existencias, supervisa y controla el almacenamiento;
- ejerce las actividades de gestión en interés de la dirección;
- coordina y controla los pedidos y la recepción de mercancías;
- planifica y redacta planes de trabajo con horarios, trabaja con precisión en la organización del trabajo en la cocina y en la asignación de tareas;
- dirige a sus empleados asignados y colegas de forma responsable, respetando la etiqueta en la cocina y las normas éticas;
- tiene buena capacidad de organización y de resolución de problemas;
- contacta con proveedores y comerciantes, hace negocios;
- también es capaz gestionar y controlar en gestión de catering a un nivel alto;
- asiste a los dietéticos en su trabajo, es capaz de elaborar menús, incluso personalizados si es necesario;
- monitorea regularmente las tendencias profesionales, participa en la formación profesional continua y transmite sus competencias adquiridas a sus colegas;
- distingue los ingredientes utilizados en la restauración en función del sabor, del olor y de la textura;
- es capaz de distinguir entre los tipos de catering para eventos, luego planifica y elabora un menú adecuado al tipo de evento;
- Elabora menús para la actividad diaria del negocio de catering, teniendo en cuenta la naturaleza del negocio y la estacionalidad;
- realiza cálculos profesionales (pérdida, incremento de masa);
- se esfuerza por desarrollar regularmente su competencia profesional en lenguas extranjeras.

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

5134 Cocinero

1332 Jefe de la Unidad de Restauración

3222 Jefe de cocina, chef

(* Nota:

¹ En el idioma original. | ² La traducción de la denominación es meramente informativa. | ³ 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>Nombre y posición de la entidad expedidora del Suplemento al certificado</p>	<p>Autoridad nacional competente para acreditar el Suplemento al Certificado</p> <p>Ministerio de Cultura e Innovación</p>																				
<p>Nivel del Suplemento al Certificado (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 5</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 5</p> <p>Número de Marco de Competencias Digitales: 6</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</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>Número de serie de serie del Suplemento al Certificado: CXK A</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de expedición del Suplemento al Certificado: 2024.04.10</p>	<p>Denominaciones y calificaciones de las asignaturas teóricas y prácticas del examen básico sectorial y del examen profesional, según la escala de cinco niveles</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Examen profesional</td> </tr> <tr> <td colspan="2">interattiva centrale</td> </tr> <tr> <td>Conocimientos profesionales de un técnico de cocina</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">compiti di progetto</td> </tr> <tr> <td>Tarea de proyecto de técnico de cocina (Cartera, Preparación de menús)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Resultado del examen profesional en porcentaje</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Resultado del examen profesional con calificación</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos		Examen profesional		interattiva centrale		Conocimientos profesionales de un técnico de cocina	5	compiti di progetto		Tarea de proyecto de técnico de cocina (Cartera, Preparación de menús)	5	Resultado del examen profesional en porcentaje			100%	Resultado del examen profesional con calificación			5
Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos																					
Examen profesional																					
interattiva centrale																					
Conocimientos profesionales de un técnico de cocina	5																				
compiti di progetto																					
Tarea de proyecto de técnico de cocina (Cartera, Preparación de menús)	5																				
Resultado del examen profesional en porcentaje																					
	100%																				
Resultado del examen profesional con calificación																					
	5																				
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p> <p>a la enseñanza superior</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>																				
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>																					
<p>Base legal</p> <p>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, Ley nº LXXX de 2019 de Formación Profesional.</p>																					

6. FORMAS OFICIALMENTE RECONOCIDAS PARA OBTENER UN DIPLOMA/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	2192 horas
--------------------------------	------------

Requisitos de acceso:

- Formación académica: educación primaria
- Requisitos: prueba de aptitud física y salud laboral

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 y procesamiento de alimentos	12 horas
Conocimiento, utilización y programación de los equipos de cocina	12 horas
Conceptos tecnológicos de la preparación de alimentos	12 horas
Presentación de las comidas	12 horas
Gestión de materiales, administración, control de cuentas	12 horas
Administración de empresas	12 horas
Marketing y etiqueta	12 horas
Competencias profesionales específicas	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, control de cuentas	12 horas
Administración de empresas	12 horas
Marketing y etiqueta	12 horas

Práctica profesional continua 160 horas

Total 364 horas

Acceso a los requisitos de formación y rendimiento académico y a los planes del programa: <https://ikk.hu>

El presente suplemento al diploma 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: 2024.04.10

SELLO