



1. DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

4 0721 05 12 Pék-cukrász

2. TRADUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

Panettiere-pasticciere
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

- calcolare e misurare gli ingredienti necessari, effettuare le operazioni fondamentali della tecnologia di pasticceria;
- effettuare la decorazione semplice del prodotto, in base alle esigenze;
- preparare gelato, parfait e creme al bicchiere;
- preparare pane, prodotti da forno e dolciari con processi tradizionali e moderni;
- preparare prodotti che soddisfano determinate esigenze nutrizionali, in base a ingredienti e tecnologie predefiniti;
- controllare la qualità degli ingredienti e dei prodotti finiti e documentarlo;
- impostare, manovrare i macchinari e gli apparecchi necessari al lavoro, inoltre mantenerli puliti applicando i prodotti di pulizia e sanificazione utilizzabili nell'industria alimentare;
- trattare i rifiuti in base alle disposizioni ambientali, effettuare il lavoro nel rispetto dell'ambiente;
- effettuare il proprio lavoro rispettando e facendo rispettare il principio di economia, le disposizioni in materia di controllo di qualità, igiene alimentare, tecnologia, antincendio, lavoro, ambiente ed altri.

4. PROFESSIONI PRATICABILI DAL/LA TITOLARE DEL CERTIFICATO IT

7114 Panettiere, operatore per la preparazione di prodotti dolciari
5135 Pasticciere

(*) Nota esplicitiva:

¹ In lingua originale. | ² La traduzione della denominazione è puramente informativa. | ³ Da compilare se necessario. Il supplemento al certificato e il supplemento al diploma di qualifica professionale forniscono ulteriori informazioni sul livello di istruzione e non hanno di per sé alcun valore legale. Il formato è basato sulla decisione (UE) 2018/646 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 aprile 2018, relativa a un quadro comune per la fornitura di servizi migliori per le competenze e le qualifiche (Europass) e che abroga la decisione n. 2241/2004/CE.

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

5. BASE UFFICIALE PER IL RILASCIO DEL CERTIFICATO

Denominazione e condizione dell'ente rilasciante il certificato	Denominazione e condizione dell'ente responsabile per il riconoscimento del certificato Ministero della Cultura e dell'Innovazione														
Livello (nazionale od internazionale) del certificato Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 4 Livello del QEQ: 4 Numero DKK (Quadro delle competenze digitali): 4	Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente Il requisito per l'ammissione all'esame di base di uno specifico ramo professionale è il completamento con successo dell'anno scolastico oppure le conoscenze preesistenti comprendono già anche i requisiti previsti dall'esame di base per il dato ramo professionale. Il requisito per l'ammissione all'esame professionale è il completamento con successo di ciascun anno di formazione prescritto nonché del tirocinio. Qualora lo studente dovesse sostenere l'esame di base relativo a un dato ramo professionale, tale esame di base va calcolato quanto segue: L'esame di base settoriale viene calcolato nel risultato dell'esame d'abilitazione applicando la seguente proporzione: Esame di base settoriale: %, Esame d'abilitazione: %														
Numero di serie del certificato: CXK A N. d'ordine: 123456 Data del rilascio del certificato: 2024.04.15	Denominazione e voto, su una scala di valutazione da 1 a 5, delle materie teoriche e pratiche dell'esame di base settoriale e degli esami d'abilitazione Esame di base settoriale: Esame sostenuto in base alla convalida delle conoscenze preesistenti Esame d'abilitazione <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">central interattivo</td> </tr> <tr> <td>Nozioni professionali di panetteria e pasticceria</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">tarea del proyecto</td> </tr> <tr> <td>Esecuzione di un progetto di panetteria e pasticceria</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Il risultato dell'esame professionale in percentuale</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	central interattivo		Nozioni professionali di panetteria e pasticceria	5	tarea del proyecto		Esecuzione di un progetto di panetteria e pasticceria	5			Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale	100%	Il risultato dell'esame professionale in percentuale	5
central interattivo															
Nozioni professionali di panetteria e pasticceria	5														
tarea del proyecto															
Esecuzione di un progetto di panetteria e pasticceria	5														
Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale	100%														
Il risultato dell'esame professionale in percentuale	5														
Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione All'istruzione secondaria	Accordi internazionali														
Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo															
Fondamento giuridico Decreto governativo n. 12/2020 (II.7.) sull'attuazione della legge sulla formazione professionale, Decreto governativo n. 319/2020 (VII.1.) sulla modifica del decreto governativo n. 12/2020 (II.7.) sull'attuazione della legge sulla formazione professionale, Legge n. LXXX del 2019 sulla formazione professionale.															

6. MODALITÀ UFFICIALMENTE RICONOSCIUTE PER L'OTTENIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione della formazione di base settoriale e della formazione professionale teorica e pratica	Distribuzione delle lezioni dell'intero programma
Durata totale della formazione	3 anni

Requisiti d'accesso:

- Istruzione: istruzione primaria
- Sono richiesti requisiti di idoneità fisica

Ulteriori informazioni:

ASIGNATURA PRÁCTICA PROFESIONAL

	NUMERO DELLE LEZIONI
Controllo alimentare	12 lezione
Esercizi di pratica iniziali	12 lezione
Sicurezza e igiene sul lavoro	12 lezione
Specializzazione	12 lezione
Nozioni di panetteria	12 lezione
Macchinari professionali	12 lezione
Preparazione di prodotti da forno	12 lezione
Controllo e garanzia della qualità	12 lezione
Nozioni di pasticceria	12 lezione
Preparazione di prodotti di pasticceria	12 lezione

ASIGNATURA TEÓRICA PROFESIONAL

	NUMERO DELLE LEZIONI
Nozioni professionali	12 lezione
Lingua straniera	12 lezione
Nozioni alimentari	12 lezione
Nozioni tecniche fondamentali	12 lezione
Sicurezza e igiene sul lavoro	12 lezione
Nozioni di panetteria	12 lezione
Macchinari professionali	12 lezione
Controllo e garanzia della qualità	12 lezione
Nozioni di pasticceria	12 lezione
Preparazione di prodotti di pasticceria	12 lezione
Nozioni di economia ed imprenditoriali	12 lezione
Preparazione di un portfolio	12 lezione

Tirocinio ininterrotto 160 lezione

Totale 424 lezione

I Requisiti di Formazione, i Requisiti per la Qualificazione ed i Programmi generali sono disponibili su: <https://ikk.hu>
 Il presente supplemento al diploma di qualifica professionale è stato elaborato in base al decreto legislativo nr. 12/2020 (II.7.) sull'attuazione della legge sulla formazione professionale.

Centro di Referenza Nazionale: Istituto Nazionale per la Formazione professionale e per la Formazione degli adulti

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2024.04.15	Timbro, sigillo
---	------------------------