



## 5. BASE UFFICIALE PER IL RILASCIO DEL CERTIFICATO

<b>Denominazione e condizione dell'ente rilasciante il certificato</b>	<b>Denominazione e condizione dell'ente responsabile per il riconoscimento del certificato</b> Ministerio de Innovación y Tecnología	
<b>Livello (nazionale od internazionale) del certificato</b> <b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 4</b> <b>Livello del QEQ: 4</b> <b>Numero DKK (Quadro delle competenze digitali): 5</b>	<b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b> 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: 20%, Esame d'abilitazione: 80%	
<b>Numero di serie del certificato: CXK A</b>  N. d'ordine: 123456  <b>Data del rilascio del certificato: 2022.05.05</b>	<b>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</b>	
	<b>Esame di base settoriale:</b> Esame sostenuto in base alla convalida delle conoscenze preesistenti	
	<b>Esame d'abilitazione central interattivo</b>	
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5
	Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale	100%
	Il risultato dell'esame professionale in percentuale	5
<b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b>	<b>Accordi internazionali</b>	
<b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b>		
<b>Fondamento giuridico</b>		

## 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	2112 ore
<b>Requisiti d'accesso:</b> -	
<b>Ulteriori informazioni:</b>	
ASIGNATURA PRÁCTICA PROFESIONAL IKT a vendéglátásban Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek Előkészítés Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása Cukrászati termékek készítése Cukrászati termékek befejezése, díszítése Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	NUMERO DELLE LEZIONI 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione
ASIGNATURA TEÓRICA PROFESIONAL Munkavállalói ismeretek Munkavállalói idegen nyelv A munka világa Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	NUMERO DELLE LEZIONI 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione 12 lezione
Tirocinio ininterrotto	160 lezione
Totale	304 lezione
I Requisiti di Formazione, i Requisiti per la Qualificazione ed i Programmi generali sono disponibili su: <a href="https://ikk.hu">https://ikk.hu</a> 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.	
<b>Centro di Referenza Nazionale: Istituto Nazionale per la Formazione professionale e per la Formazione degli adulti</b>	

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:  
Data del rilascio: 2022.05.05

Timbro, sigillo