

**1. DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN**

4 1013 23 01 Cukrász (Cukrászsegéd részszakma)

**2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN**Repadero (Auxiliar de repostería, formación parcial)  
(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)**3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS**

- apoyar el trabajo del repadero bajo supervisión;
- realizar tareas previamente presentadas y entrenadas, diferenciar los utensilios de repostería y usarlos de manera apropiada;
- realizar su trabajo con utensilios o equipos sencillos;
- manejar las máquinas bajo supervisión;
- asistir en mover los materiales y utensilios de repostería;
- conocer y diferenciar las materias primas fundamentales y conocer los requisitos de almacenamiento;
- asistir en operaciones de preparación con orientación, seleccionar, limpiar y cortar frutas;
- realizar operaciones de medición según recetas y siguiendo instrucciones;
- ayudar en las operaciones de procesamiento de masa, preparar porciones, extender masas y punzonar formas;
- realizar operaciones de horneado, conocer las instrucciones de seguridad e higiene laboral necesarias para el trabajo;
- realizar operaciones sencillas de decorado, colocar adornos, recubrir galletas con sustancias líquidas o sólidas.

**4. ÁMBITO DE OCUPACIONES QUE PUEDE EJERCER EL TITULAR DEL SUPLEMENTO AL CERTIFICADO PROFESIONAL**9225 Empaquetador manual  
9224 Reponedor de mercancía  
9236 Auxiliar de cocina**(\*) 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): 3</b></p> <p><b>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 3</b></p> <p><b>Número de Marco de Competencias Digitales: 2</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: 2023.11.23</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> <p><b>Examen básico sectorial :</b> Ha aprobado con créditos de conocimientos previos</p> <p><b>Examen profesional</b></p> <p><b>compiti di progetto</b></p> <table border="1" data-bbox="767 1122 1503 1256"> <tr> <td>Confeccionar preparaciones de repostería</td> <td style="text-align: center;">5</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>	Confeccionar preparaciones de repostería	5	Resultado del examen profesional en porcentaje	100%	Resultado del examen profesional con calificación	5
Confeccionar preparaciones de repostería	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</b></p>	<p><b>Acuerdos internacionales</b></p>						
<p><b>Otra información referente al curso de la formación profesional</b></p>							
<p><b>Base legal</b></p> <p>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. 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	600 horas

### Requisitos de acceso:

- Escolaridad requerida: escuela primaria o el programa de formación "Dobbantó"
- Examen de aptitud: requerido
- Examen de aptitud profesional: requerido

### Otra información:

#### MATERIA PROFESSIONALE PRATICA

Preparación (Papel tecnológico de materiales de repostería, preparación de materiales y utensilios, calcular porciones de ingredientes)  
Conocimiento, manejo y programación de máquinas de repostería

#### NÚMERO DE HORAS

12 horas

12 horas

Práctica profesional continua

160 horas

Total

184 horas

Los Requisitos de Formación y Resultados y los Planes del Programa están disponibles en: <https://ikk.hu>

El presente Suplemento al Certificado 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: 2023.11.23

**SELLO**