europass SUPPLEMENTO AL CERTIFICATO EUROPASS

1. DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

4 1013 23 01 Cukrász (Cukrászsegéd részszakma)

2. TRADUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

Pasticcere (sub-professione aiuto pasticcere)
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

- aiutare il lavoro del pasticcere, sotto sorveglianza;
- svolgere i compiti relativi alle varie fase di lavoro precedentemente dimostrati e appresi, poter distinguere ed utilizzare adeguatamente i vari utensili da pasticceria;
- effettuare il proprio lavoro con l'utilizzo di strumenti ed attrezzi semplici;
- gestione dei macchinari, sotto sorveglianza;
- aiutare nella manovre delle materie prime e attrezzature per pasticceria;
- conoscere e distinguere le materie prime fondamentali e conoscere i requisiti per la loro conservazione;
- sotto direzione aiutare nella fase di preparazione, selezionare, pulire, affettare la frutta;
- effettuare operazioni di pesatura seguendo la ricetta e le istruzioni;
- aiutare nell'elaborazione dell'impasto, dosare, tagliare, stendere e modellare l'impasto;
- effettuare operazioni al forno, conoscere le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro e di infortuni;
- effettuare semplici operazioni di decorazione, applicare decoro, immergere i biscotti, pasticcini nella glassa, rigirarli in varie decorazioni.

4. PROFESSIONI PRATICABILI DAL/LA TITOLARE DEL CERTIFICATO IT

9225 Addetto all'imballaggio manuale

9224 Addetto rifornimento banco, addetto rifornimento scaffali

9236 Aiutante di cucina

(*) Nota esplicativa:

[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 ©

MINTA

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

Ministerio de Innovación y Tecnología

Livello (nazionale od internazionale) del certificato

Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 3

Livello del QEQ: 3

Numero DKK (Quadro delle competenze digitali): 2

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: 2023.12.07

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

tarea del proyecto

Preparazione di prodotti di 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

Accordi internazionali

Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo

Fondamento giuridico

Decreto governativo n. 12/2020 (II.7.) sull'attuazione della legge sulla formazione professionale,
Legge n. LXXX del 2019 sulla formazione professionale.

MINTA

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	600 ore

Requisiti d'accesso:

- Titolo di studio: istruzione secondaria di primo grado o completamento del programma 'Dobbantó'
- Requisiti di idoneità: richiesti
- Requisiti di idoneità professionale: richiesti

Ulteriori informazioni:

ASIGNATURA PRÁCTICA PROFESIONAL	NUMERO DELLE LEZIONI
Preparativi (ruolo tecnologico delle materie da pasticceria, preparazione degli ingredienti, degli attrezzi, calcolo del dosaggio)	12 lezione
Nozioni sulle attrezzature e sull'apparecchiatura per pasticcerie, il loro utilizzo e programmazione	12 lezione
Tirocinio ininterrotto	160 lezione
Totale	184 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: 2023.12.07

Timbro, sigillo

MINTA