

1. DENOMINACIÓN DE LA PROFESIÓN

4 1013 23 05 Szakács (Szakácssegéd részszakma)

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

- realizar trabajos complementarios y de apoyo en cocinas con y sin cocción;
- apoyar el trabajo de los cocineros;
- realizar las actividades diarias según las instrucciones de sus superiores;
- limpiar y preparar las materias primas y productos utilizados en la gastronomía;
- limpiar, cortar y preparar verduras y frutas para concha y repostería;
- mantener la cocina limpia, cumplir con las normas de higiene;
- realizar su trabajo y tareas con esmero y precisión.

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

9236 Auxiliar de cocina

(*) 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 estatus del organismo que expide el Suplemento al Certificado Profesional</p>	<p>Nombre y estatus de la autoridad nacional responsable del reconocimiento del Suplemento al Certificado Profesional</p> <p>Ministero dell'Innovazione e della Tecnologia</p>						
<p>Nivel del Suplemento al Certificado Profesional (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría): 2</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones: 2</p> <p>Número de Marco de Competencias Digitales: 3</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 del Suplemento al Certificado Profesional: CXK A</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de emisión del Suplemento al Certificado Profesional: 2023.12.07</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> <p>Examen básico sectorial : Ha aprobado con créditos de conocimientos previos</p> <p>Examen profesional</p> <p>compiti di progetto</p> <table border="1" data-bbox="767 1122 1503 1256"> <tr> <td>Tarea práctica</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>	Tarea práctica	5	Resultado del examen profesional en porcentaje	100%	Resultado del examen profesional con calificación	5
Tarea práctica	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>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, 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 e higiene laboral: requerido
- Examen de aptitud profesional: requerido

Otra información:

MATERIA PROFESSIONALE PRATICA

NÚMERO DE HORAS

Preparación y procesamiento de alimentos (Preparación)	12 horas
Preparación y procesamiento de alimentos (Operaciones básicas, aliñado, sazonomiento)	12 horas
Preparación y procesamiento de alimentos (Caldos básicos y reducidos, extractos, jugos de carnes rostizadas)	12 horas
Preparación y procesamiento de alimentos (Preparados básicos)	12 horas
Conocimiento, manejo y programación de máquinas y dispositivos de cocina (utensilios manuales)	12 horas
Conocimiento, manejo y programación de máquinas y dispositivos de cocina (Máquinas de frío y congelación)	12 horas
Conocimiento, manejo y programación de máquinas y dispositivos de cocina (Equipos de cocina y horno)	12 horas
Conocimiento, manejo y programación de máquinas y dispositivos de cocina (Otros equipos y máquinas)	12 horas
 Práctica profesional continua	 160 horas
 Total	 256 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: 2023.12.07

SELLO