



1. DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

4 1013 23 05 Szakács (Szakácssegéd részszakma)

2. TRADUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DELLA PROFESSIONE

Cuoco (sub-professione aiuto cuoco)
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

- effettuare compiti ausiliari ed aiutare nel corso della preparazione di piatti caldi e freddi;
- aiutare il lavoro dei cuochi;
- effettuare i compiti giornalieri in base alle istruzioni dei superiori;
- pulire e preparare le materie prime ed ingredienti utilizzati nei processi;
- lavare pulire, tagliare, affettare e preparare frutta e verdura nonché prepararli alla cottura;
- mantenere pulita la cucina, rispettare le disposizioni in termine di igiene;
- effettuare il proprio compito sempre con la massima attenzione e precisione.

4. PROFESSIONI PRATICABILI DAL/LA TITOLARE DEL CERTIFICATO IT

9236 Aiuto cucina

(*) 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

<p>Denominazione e condizione dell'ente rilasciante il certificato</p>	<p>Denominazione e condizione dell'ente responsabile per il riconoscimento del certificato</p> <p>Ministerio de Innovación y Tecnología</p>												
<p>Livello (nazionale od internazionale) del certificato</p> <p>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 2</p> <p>Livello del QEQ: 2</p> <p>Numero DKK (Quadro delle competenze digitali): 3</p>	<p>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p> <p>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: %</p>												
<p>Numero di serie del certificato: CXK A</p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p>Data del rilascio del certificato: 2023.12.07</p>	<p>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</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Esame di base settoriale: Esame sostenuto in base alla convalida delle conoscenze preesistenti</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Esame d'abilitazione</td> </tr> <tr> <td colspan="2">task del proyecto</td> </tr> <tr> <td>Compito d'esame pratico</td> <td style="text-align: center;">5</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>	Esame di base settoriale: Esame sostenuto in base alla convalida delle conoscenze preesistenti		Esame d'abilitazione		task del proyecto		Compito d'esame pratico	5	Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale	100%	Il risultato dell'esame professionale in percentuale	5
Esame di base settoriale: Esame sostenuto in base alla convalida delle conoscenze preesistenti													
Esame d'abilitazione													
task del proyecto													
Compito d'esame pratico	5												
Il risultato dell'esame d'abilitazione in percentuale	100%												
Il risultato dell'esame professionale in percentuale	5												
<p>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</p>	<p>Accordi internazionali</p>												
<p>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</p>													
<p>Fondamento giuridico</p> <p>Decreto governativo n. 12/2020 (II.7.) sull'attuazione della legge sulla formazione professionale, Legge n. LXXX del 2019 sulla formazione professionale.</p>													

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 il completamento del programma 'Dobbantó'
- Requisiti di idoneità fisica: richiesti
- Requisiti di idoneità professionale: richiesti

Ulteriori informazioni:

ASIGNATURA PRÁCTICA PROFESIONAL

NUMERO DELLE LEZIONI

Preparazione e lavorazione degli alimenti (Preparazione)	12 lezione
Preparazione e lavorazione degli alimenti (Operazioni di base, spezie, aggiunta di aromi)	12 lezione
Preparazione e lavorazione degli alimenti (Brodo, brodi ristretti, essenze, jus)	12 lezione
Preparazione e lavorazione degli alimenti (Preparati di base)	12 lezione
Conoscenza, gestione, programmazione dei macchinari e degli apparecchi (Utensili manuali)	12 lezione
Conoscenza, gestione, programmazione dei macchinari e degli apparecchi (Apparecchi di refrigerazione e congelatori)	12 lezione
Conoscenza, gestione, programmazione dei macchinari e degli apparecchi (Apparecchi di cottura)	12 lezione
Conoscenza, gestione, programmazione dei macchinari e degli apparecchi (Altri macchinari ed apparecchi)	12 lezione
 Tirocinio ininterrotto	 160 lezione
 Totale	 256 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
---	------------------------