SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

33 811 03 1000 00 00 Szakács

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (FR)

Cuisinier

(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNEE A TITRE D'INFORMATION)

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

Le spécialiste peut assurer les activités suivantes:

- Travailler de manière sûre et hygiénique;
- Organiser les processus de travail de cuisine;
- Commande, acquisition et stockage des produits, diriger le personnel de cuisine;
- Identification des aliments et de leurs caractéristiques, utilisation professionnelle de ces aliments, identification de leur transformation lors des différents types de cuisson;
- Planifier et préparer un choix de plats correspondant aux attentes des clients;
- Présentation des plats correspondant aux exigences de qualité pour les consommateurs et les clients;
- Suivre et contribuer au développement du métier.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5124 Cuisinier/ère

(*) Note explicative:

Ce document vise a compléter l'information figurant sur le certificat. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme aux documents suivants :

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (résolution 93/C 49/01 du Conseil, du 3 décembre 1992, concernant la transparence des qualifications), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (résolution 96/C 224/04 du Conseil, du 15 juillet 1996, sur la transparence des certificats de formation professionnelle), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil, du 10 juillet 2001, relative a la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs)

Pour toute information complémentaire sur la transparence, consultez le site http://europass.cedefop.eu.int/htm/

©European Communities 2002 ©

XAMPLE

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat

Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat

Pour les qualifications professionnelles relevant du domaine du Ministčre de l'Action Sociale et du Travail (SZMM), la commission spéciale indépendante chargée par le Ministère, instituée par qualification professionnelle.

Niveau du certificat (national ou international)

Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):
33 Qualification professionnelle de niveau secondaire donnant droit à occuper un emploi exigeant un travail manuel, qui se base sur les compétences d'entrée définies par les exigences professionnelles et d'examen ou sur une formation scolaire attestée par l'achèvement de la dixième année.

Code ISCED97:
3CV

Echelle de notation/Exigences aux examens

Moyenne des performances exprimées en % accomplies par partie d'examen, compte tenu de la pondération par exigence professionnelle et d'examen, exprimée en notes:

81-100%	très bien (5)
71-80%	bien (4)
61-70%	moyen (3)
51-60%	passable (2)
0-50%	insuffisant (1)

Identifiant et intitulé du module d'exigences professionnelles et performance exprimée en % accomplie à la partie d'examen assignée à celui-ci:

Mention de série du certificat:

PT K

son numéro d'ordre:

123456

6273-11 Activités de gestion dans la restauration	100%
6274-11 Les bases de l'activité de l'hôtellerie-restauration	100%
6275-11 Communication en langue professionnelle étrangère	100%
6280-11 Préparation repas I.	100%
6281-11 Préparation repas II	100%

Date de délivrance du certificat:

2021.06.18

Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:	**100%**
Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:	**5**

Accès au niveau d'éducation/formation suivant

A l'enseignement secondaire

Accords internationaux

Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle (numéro du registre du programme accrédité)

Base légale

Loi LXXVI de l'année 1993 sur la formation professionnelle,
Arrété 1 de 2010 du 5 février 2010 du Ministre des Affaires sociales et du Travail sur les exigences professionnelles et d'examen.

XAMPLE

6. MODES D'ACCES OFFICIELLEMENT RECONNUS POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

Description de l'enseignement théorique et pratique professionnels	Part du volume total du programme complet %	Durée (heures/semaines/mois/années)
Ecole/centre de formation	Théorie: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2300 heurs

Niveau d'entrée requis:
Qualification attestée par l'achèvement de la dixième année.

Ce supplément descriptif du certificat a été établi sur la base du guide de remplissage publié sur les sites du Centre national de référence et du Centre national Europass.

Centre national de référence– NSZFH – http://nrk.nive.hu

Chef de l'organisateur d'examen:
Date de délivrance: 2021.06.18

CACHET

EXAMPLE