



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

33 811 01 0000 00 00 Cukrász

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

Patissier

(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:

- préparer des produits de pâtisserie finis et semi-finis, des préparations préservées à base de fruits et des trifles, fabriquer de la crème glacée ;
- à base de la recette, calculer la quantité des ingrédients, préparer et doser les produits annexes ;
- nettoyer, moudre, peser, mixer, savourer, façonner, cuire, étuver, refroidir et congeler la boule de pâte préparée après le mélange et l'aromatisation ;
- façonner les produits de pâtisserie à la main ou avec des moules, des cutters, des couteaux et des moules à gâteaux d'une forme appropriée ;
- stocker ou conserver les produits finis ou semi-finis dans des congélateurs ou réfrigérateurs, ainsi que dans des comptoirs frigorifiques ;
- respecter les normes de santé et d'hygiène, veiller au nettoyage des objets utilisés et de l'environnement de travail, conserver l'état des instruments et des jetables lui confiés ;
- diriger le travail de ses auxiliaires et apprentis ;
- prévenir les abus visant à porter préjudice aux consommateurs ainsi qu'au gaspillage des matériaux ;

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5122 Pâtissier,-ère

(*) Note explicative:

Ce document vise à 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 à 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 ©

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</p> <p>Pour les qualifications professionnelles relevant du domaine du Ministère de l'Action Sociale et du Travail (SZMM), la commission spéciale indépendante chargée par le Ministère, instituée par qualification professionnelle.</p>																
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>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.</p> <p>Code ISCED97: 3CV</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Moyenne des performances exprimées en % accomplies par partie d'examen, compte tenu de la pondération par exigence professionnelle et d'examen, exprimée en notes:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">81-100%</td> <td style="width: 40%;">très bien (5)</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>bien (4)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>moyen (3)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>passable (2)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insuffisant (1)</td> <td></td> </tr> </table>		81-100%	très bien (5)		71-80%	bien (4)		61-70%	moyen (3)		51-60%	passable (2)		0-50%	insuffisant (1)	
81-100%	très bien (5)																
71-80%	bien (4)																
61-70%	moyen (3)																
51-60%	passable (2)																
0-50%	insuffisant (1)																
	<p>Identifiant et intitulé du module d'exigences professionnelles et performance exprimée en % accomplie à la partie d'examen assignée à celui-ci:</p>																
<p>Mention de série du certificat: PT K son numéro d'ordre: 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">0536-06 Préparation des produits pâtisseries</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1424-06 Préparation pâtisseries</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1425-06 Tâches de production pâtisseries 1</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1426-06 Tâches de production pâtisseries 2</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1427-06 Administration de pâtisserie</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	0536-06 Préparation des produits pâtisseries	100%	1424-06 Préparation pâtisseries	100%	1425-06 Tâches de production pâtisseries 1	100%	1426-06 Tâches de production pâtisseries 2	100%	1427-06 Administration de pâtisserie	100%						
0536-06 Préparation des produits pâtisseries	100%																
1424-06 Préparation pâtisseries	100%																
1425-06 Tâches de production pâtisseries 1	100%																
1426-06 Tâches de production pâtisseries 2	100%																
1427-06 Administration de pâtisserie	100%																
<p>Date de délivrance du certificat: 2021.06.18</p>	<p>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</p> <p style="text-align: right;">100%</p>																
	<p>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</p> <p style="text-align: right;">5</p>																
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant À l'enseignement secondaire</p>	<p>Accords internationaux</p>																
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle (numéro du registre du programme accrédité)</p>																	
<p>Base légale</p> <p>Loi LXXVI de l'année 1993 sur la formation professionnelle, Arrêté 1 de 2010 du 5 février 2010 du Ministre des Affaires sociales et du Travail sur les exigences professionnelles et d'examen.</p>																	

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		3000 heures
<p>Niveau d'entrée requis: La formation peut être initialisée en possession des compétences définies au module hôtellerie-tourisme, ou après l'accomplissement de la dixième année de l'enseignement secondaire, attesté par un certificat , Exigences professionnelles Examen d'aptitude médicale</p> <p>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.</p> <p>Centre national de référence– NSZFH – http://nrk.nive.hu</p>		
Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2021.06.18		CACHET