



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

33 7826 02 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:

- La personne ayant acquis la qualification professionnelle est capable de: - participer: = a l'établissement de l'offre du magasin et la formation de l'assortiment, = a la réalisation des calculs économiques nécessaires a un fonctionnement rentable de l'unité de restauration, a la mise en application des principes de formation des prix appropriés, = a la connaissance des rapports entre la restauration et le tourisme, a la collaboration avec les employés d'autres postes, = a la communication civilisée avec les clients et collaborateurs, = a la mise en oeuvre des aspects gastronomiques, a la sélection des matieres premieres, a l'application des technologies diététiques, = a la rédaction exigeante de la carte, menu, adaptés a la clientele, = au processus de préparation, d'accommodage, de conservation et de service, = a la définition des tâches de production et des besoins en matieres premieres des différentes manifestations, = si nécessaire, se faire comprendre en langue étrangere a un niveau minimum, = a la valorisation, utilisation économe et économique des machines, installations, sources d'énergie et matieres auxiliaires, = a l'exploitation sécurisée des machines et installations, = a la reconnaissance et a la réparation des défauts, = a la réalisation des opérations de gestion imposées (rédaction des attestations, facturation, inventaire).
- contrôler le stock optimal, la présentation esthétique des plats ; - veiller a l'état conforme des marchandises, objets d'ameublement et matériels qui lui sont confiés ainsi que de celui de la cuisine.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5124 Cuisinier/ère

5122 Pâtissier,-ère

5123 Serveur, vendeur en restauration

5129 Autres métiers dans le domaine de la restauration

(*) 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 ©

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'Éducation Nationale, 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>Echelle pentatonique:</p> <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr><td style="padding-right: 20px;">5</td><td>très bien</td></tr> <tr><td>4</td><td>bien</td></tr> <tr><td>3</td><td>moyen</td></tr> <tr><td>2</td><td>passable</td></tr> <tr><td>1</td><td>insuffisant</td></tr> </table> <p>Un examen professionnel a lieu à l'issue de la formation professionnelle</p> <p>Parties de l'examen professionnel: - Théorie professionnelle - Stage professionnel</p> <p>Pour réussir à l'examen professionnel, une mention passable doit être obtenue en théorie professionnelle et au stage professionnel.</p>	5	très bien	4	bien	3	moyen	2	passable	1	insuffisant																
5	très bien																										
4	bien																										
3	moyen																										
2	passable																										
1	insuffisant																										
<p>Mention de série du certificat:</p> <p>PT K</p> <p>son numéro d'ordre:</p> <p>123456</p> <p>Date de délivrance du certificat:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Intitulés des matières théoriques et pratiques et leurs notes selon l'échelle pentatonique</p> <p>1. Les résultats des matières d'examen professionnelles-pratiques, exprimés en notes</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <tr><td colspan="2">Sujets/matières à l'examen écrit</td></tr> <tr><td style="width: 80%;">Exercice complexe</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Note obtenue à l'examen écrit</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td colspan="2">Sujets/matières à l'examen oral</td></tr> <tr><td>Connaissances d'économie et de l'hôtellerie</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Connaissances professionnelles</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Connaissance des denrées alimentaires</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Langue étrangère</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Note de théorie professionnelle</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Evaluation des connaissances pratiques professionnelles</td></tr> <tr><td colspan="2">Matières à l'examen pratique</td></tr> <tr><td>Pratique de chef</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td>Note de pratique professionnelle</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> </table>	Sujets/matières à l'examen écrit		Exercice complexe	5	Note obtenue à l'examen écrit	5	Sujets/matières à l'examen oral		Connaissances d'économie et de l'hôtellerie	5	Connaissances professionnelles	5	Connaissance des denrées alimentaires	5	Langue étrangère	5	Note de théorie professionnelle	5	2. Evaluation des connaissances pratiques professionnelles		Matières à l'examen pratique		Pratique de chef	5	Note de pratique professionnelle	5
Sujets/matières à l'examen écrit																											
Exercice complexe	5																										
Note obtenue à l'examen écrit	5																										
Sujets/matières à l'examen oral																											
Connaissances d'économie et de l'hôtellerie	5																										
Connaissances professionnelles	5																										
Connaissance des denrées alimentaires	5																										
Langue étrangère	5																										
Note de théorie professionnelle	5																										
2. Evaluation des connaissances pratiques professionnelles																											
Matières à l'examen pratique																											
Pratique de chef	5																										
Note de pratique professionnelle	5																										
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>Le certificat donne accès 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 n° 27/2001 (VII. 27.) du Ministère de l'Éducation portant modification de l'Arrêté n° 7/1993 (XII. 30.) du Ministère du Travail relatif à la Liste nationale des formations, Arrêté 26/2001 (VII. 27.) du Ministère de l'Éducation portant sur les règles générales et la procédure de certification professionnelle, Décret no 50/1999. (du 10/09) du Ministère de l'Économie portant modification du décret no 5/1997 (du 05/03) du Ministère du Tourisme et du Commerce sur les diplômes nécessaires à l'exercice des activités industrielles, commerciales et touristiques, Programme national approuvé par le Ministère de l'Éducation Nationale sous le numéro 631/97. III. 23, Décret no 20/1996 (du 28/03) IKM sur les requis à l'examen et à la pratique du métier du garçon, Décret no 18/2005 (du 01/07) du Ministère de l'Éducation.</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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		3 ans

Niveau d'entrée requis:

- achèvement de la dixième année

Informations complémentaires:

MATIERES OBLIGATOIRES DE THEORIE PROFESSIONNELLE

Connaissances d'économie et de l'hôtellerie	100 heures
Connaissances professionnelles	100 heures
Connaissance des denrées alimentaires	100 heures
Langue étrangère professionnel	100 heures

MATIERES OBLIGATOIRES DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Stage de cuisinier (stage pratique de serveur)	100 heures
Stage d'été (continu)	100 heures

Information complémentaire (y compris la description de la méthode nationale de qualification):

Le système de qualification est fondé sur les exigences professionnelles et d'examen établies selon des critères et structure uniformes, prévues par la législation. Elles comprennent les éléments suivants:

- le numéro d'identification, l'intitulé de la qualification professionnelle tels qu'ils figurent dans la Liste Nationale des Formations (OKJ) et le numéro FEOR y associé (FEOR – Systeme de classification type des professions),
- les pré-requis scolaires et professionnels nécessaires pour la formation, les exigences en matière d'aptitude à la profession et de compétences professionnelles, ainsi que la pratique requise,
- l'emploi, l'activité les plus caractéristiques auxquels la qualification professionnelle donne accès, ainsi que la description sommaire du métier, la liste des qualifications professionnelles proches,
- la durée de la formation nécessaire pour obtenir la qualification professionnelle, le nombre d'heures maximum, la part de la formation théorique et pratique, le nombre d'années de formation professionnelle à l'école de formation professionnelle, la durée de la formation professionnelle initiale, la possibilité d'organiser un examen de niveau permettant d'évaluer l'efficacité de la formation pratique,
- les exigences professionnelles de la qualification professionnelle,
- les exigences relatives à l'examen professionnel.

Les exigences professionnelles et d'examen sont qualifiées par les commissions des groupes de métiers de la Liste Nationale des Formations et par le Conseil National de la Formation Professionnel, puis elles sont publiées dans une règle juridique.

Accès aux exigences professionnelles et d'examen : <http://www.nive.hu>

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: 2023.09.14

CACHET