



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

33 7826 01 CUKRÁSZ

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

33 7826 01 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:

- Le spécialiste est capable de : - participer a : = la composition de l'offre du magasin et a l'adaptation de la gamme de produits, = la réalisation des calculs économiques nécessaires pour le fonctionnement rentable de l'établissement hôtelier, = la définition et a l'application des principes de formation de prix, = travailler en coopération avec les salariés occupant les différents postes commerciaux, connaissant les rapports de l'hôtellerie et du tourisme, = communiquer poliment avec les clients et les collaborateurs, = faire valoir les aspects gastronomiques lors de la sélection des matières premières et de l'application des technologies ménageant le plus les matières premières, = composer le programme de production de manière professionnelle, en l'adaptant aux besoins de la clientèle, = travailler convenablement les matières de base et les additifs utilisés a la pâtisserie, = participer aux processus de préparation, de confection de pâte, de décoration, de conservation et d'expédition, = se faire comprendre en langue étrangère a un niveau élémentaire, en cas de besoin, = utiliser de manière économique les machines, les équipements et les sources d'énergie, - exploiter les machines et les équipements de manière sur ; - effectuer professionnellement les opérations de gestion prévues (émission des justificatifs et des factures, préparation des inventaires) ; - assurer la présentation optimale et esthétique des produits en magasin ; - assurer l'état convenable des marchandises, des meubles, des équipements qui lui ont été confiés ainsi que de l'usine pâtisseries.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5122 Pâtissier,-ère

5123 Serveur, vendeur hôtelier

5124 Cuisinier/ère

7216 Boulanger

7218 Fabricant de produits pâtisseries

(*) 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 ©

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 de base d'hôtellerie, d'économie et d'entreprise 100 heures

Connaissance des denrées alimentaires 100 heures

Connaissances pâtisseries 100 heures

Langue étrangère professionnel 100 heures

MATIERES OBLIGATOIRES DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Stage professionnel de pâtisserie 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