



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

21 5212 04 SÜTŐIPARI MUNKÁS

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

TRAVAILLEUR EN BOULANGERIE

(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:

- effectuer les opérations manuelles requises pour les produits de boulangerie de base ;
- utiliser et opérer les machines, le matériel et les ingrédients nécessaires pour son travail ;
- appliquer des connaissances en production.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7216 Travailleur en boulangerie

(*) 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'Agriculture et du Développement Rural (FVM), 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): 21 Qualification professionnelle de niveau élémentaire qui donne droit à occuper un emploi exigeant un travail manuel et qui n'est pas soumise à l'achèvement de la dernière année de l'école.</p> <p>Code ISCED97: 2CV</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Echelle pentatonique:</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%;">très bien</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>bien</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td>moyen</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>passable</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">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>	Echelle pentatonique:	5	très bien		4	bien		3	moyen		2	passable		1	insuffisant									
Echelle pentatonique:	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: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 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;"> <tr> <td colspan="2">Sujets/matières à l'examen écrit</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Note obtenue à l'examen écrit</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Sujets/matières à l'examen oral</td> </tr> <tr> <td>Technologie professionnelle</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Machines spéciales</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Protection du travail et hygiène</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>fabrication des pâtes</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>opération des machines</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		Note obtenue à l'examen écrit	5	Sujets/matières à l'examen oral		Technologie professionnelle	5	Machines spéciales	5	Protection du travail et hygiène	5	Note de théorie professionnelle	5	2. Evaluation des connaissances pratiques professionnelles		Matières à l'examen pratique		fabrication des pâtes	5	opération des machines	5	Note de pratique professionnelle	5
Sujets/matières à l'examen écrit																									
Note obtenue à l'examen écrit	5																								
Sujets/matières à l'examen oral																									
Technologie professionnelle	5																								
Machines spéciales	5																								
Protection du travail et hygiène	5																								
Note de théorie professionnelle	5																								
2. Evaluation des connaissances pratiques professionnelles																									
Matières à l'examen pratique																									
fabrication des pâtes	5																								
opération des machines	5																								
Note de pratique professionnelle	5																								
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>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 64/1994 (du 15/12) du Ministère de l'Agriculture sur la publication des exigences professionnelles.</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		500 heures

Niveau d'entrée requis:

- aucune qualification scolaire requise

Informations complémentaires:

MATIERES OBLIGATOIRES DE THEORIE PROFESSIONNELLE

Technologie professionnelle 100 heures

Machines spéciales 100 heures

Protection du travail et hygiène 100 heures

Connaissances sur l'Union Européenne 100 heures

MATIERES OBLIGATOIRES DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Pratique technologique professionnelle 100 heures

Pratique de mécanique 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