



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

(*) 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		2 ans

Niveau d'entrée requis:

- achèvement de la dixième année

Informations complémentaires:

MATIERES OBLIGATOIRES DE THEORIE PROFESSIONNELLE

Connaissances de base de l'économie et de l'hôtellerie	100 heures
Connaissances de base de gestion	100 heures
Connaissance des denrées alimentaires	100 heures
Langue étrangère professionnel	100 heures
Métier du garçon	100 heures
Remplit par organisateur d'examen.	

MATIERES OBLIGATOIRES DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Stage de cuisinier (stage pratique de serveur)	100 heures
Stage d'été (continu)	100 heures
Remplit par organisateur d'examen.	

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