



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

31-811-01 Falusi vendéglátó

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

Restaurateur(trice) rural(e)

(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:

- mener une vie civilisée;
- coordonner l'achat des ingrédients pour utilisation dans la cuisine ou aux fins de nourriture et l'utilisation économique des propres produits;
- remplir des contrats, des accords, des factures et d'autres documents;
- préparer des appels d'offres;
- respecter les normes en matière de la santé animale, du bien-être des animaux et de la protection de l'environnement;
- présenter sa propre exploitation agricole et le milieu de vie;
- créer et aménager une unité de restauration rurale;
- cultiver le jardin de fleurs et prendre soins des animaux domestiques;
- effectuer des préparatifs pour l'utilisation des produits agricoles ainsi que leur transformation à la maison;
- organiser des repas en plein air (feu ouvert);
- préparer des plats, préparer et servir des plats faits maison ainsi que des plats diabétiques, végétariens;
- recueillir et utiliser des informations relatives à l'exploitation agricole, à la réception des hôtes, au développement du tourisme rural/agricole;
- organiser des programmes conformes aux caractéristiques de la région;
- faire connaître l'artisanat populaire, des coutumes folkloriques;
- effectuer l'acquisition des produits;
- assurer le contact avec les autorités professionnelles;
- mettre en place et aménager des hébergements;
- recevoir des hôtes, assurer leur entretien;
- préparer la table, servir des plats et des boissons;
- s'occuper du stockage des outils, des produits alimentaires et chimiques, etc.;
- manipuler les appareils ménagers;
- respecter les règles relatives à la protection du travail et de l'environnement;
- gérer la documentation;
- faire le compte relatif aux stocks, recettes et dépenses;
- effectuer des tâches ménagères (préparation des plats simples, lessive, ménage, gestion du foyer, entretien de la maison);
- effectuer des soins néonatales, ainsi que des soins donnés aux enfants et aux malades;
- aider au soin des enfants, des malades et des personnes âgées, en premier lieu en effectuant l'entretien de la maison;
- réaliser la gestion sélective des déchets;
- faire le ménage, nettoyer, désinfecter les pièces et l'ameublement des appartements, des lieux d'hébergement, des pensions, des usines, des établissements producteurs et sociales des exploitations agricoles;
- lessive et réparation des textiles.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5242 Intendant

5129 Autre professionnel commercial non classifiable

3512 Parents adoptifs qualifiés, mère au foyer

2312 Assistant et conseiller social

5115 Vendeur(euse) de rue / sur marchés

5223 Aide à domicile

9237 Personnel domestique

(*) 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>Ministère du développement rural</p>																
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</p> <p>31 Qualification professionnelle partielle du premier cycle de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité primaire, soit sur les éléments de connaissance de saisie de théorie et de pratique, définis dans l'exigence professionnelle et d'examen (ci-après : compétence de saisie), et pouvant être obtenue soit dans le cadre d'une formation professionnelle non formelle, soit dans le cadre du premier cycle de l'enseignement secondaire spécialisé, soit dans le cadre du programme « HÍD II ».</p> <p>Code ISCED2011:</p> <p>3</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie:</p> <p>Niveau du CEC:</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant</p>																
<p>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 2021.07.21</p>	<p>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 40%;">Activités économiques</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Accueil et restauration</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Accueil rural. Technique culinaire et service. Prise en charge des familles et des foyers</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Épreuve écrite centrale	Activités économiques	5	10.00	Épreuve orale	Accueil et restauration	5	20.00	Épreuve pratique	Accueil rural. Technique culinaire et service. Prise en charge des familles et des foyers	5	70.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Activités économiques	5	10.00														
Épreuve orale	Accueil et restauration	5	20.00														
Épreuve pratique	Accueil rural. Technique culinaire et service. Prise en charge des familles et des foyers	5	70.00														
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		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</p>																	
<p>Base légale</p> <p>Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 41/2013 (V. 28.) du Ministère du développement rural.</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		840 heures

Niveau d'entrée requis:

- formation scolaire de base

Modules d'exigences professionnelles:

- 11033-12 Prise en charge des familles et des foyers
- 11034-12 Organisation de production, gestion
- 11035-12 Restauration
- 11036-12 Activités quotidiennes
- 11037-12 Accueil rural

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: 2021.07.21

CACHET