



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34-811-01 Cukrász

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

Pâtissier-confiseur-glacier/pâtissière-confiseuse-glacière
(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:

- organiser son propre travail;
- préparer des produits de pâtisserie-confiserie-glaceries de plus en plus adaptés à l'alimentation moderne dans le respect des exigences hygiéniques fondamentales de la fabrication d'aliments;
- exécuter des opérations technologiques de base en pâtisserie-confiserie-glaceries;
- réaliser des préparations en sucre;
- préparer et utiliser des produits de couverture;
- préparer des produits finis et semi-finis et des produits de couverture de pâtisserie-confiserie-glaceries;
- préparer des viennoiseries;
- réaliser des gâteaux décorés;
- fabriquer des bonbons;
- réaliser des ouvrages d'apparat en fonction de la demande de la clientèle;
- préparer des produits de pâtisserie traditionnels selon les techniques authentiques;
- préparer des produits de pâtisserie selon la tendance internationale;
- préparer des glaces et des coupes glacées;
- préparer des crèmes;
- préparer des desserts à l'assiette.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5135 Pâtissier-confiseur-glacier/pâtissière-confiseuse-glacière

(*) 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>Ministere des Affaires Economiques Nationales</p>																		
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</p> <p>34 Qualification professionnelle du niveau de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité professionnelle, soit sur les compétences de saisie définies dans l'exigence professionnelle et d'examen et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p>Code ISCED2011: 3</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 4</p> <p>Niveau du CEC: 4</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: 2023.10.02</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: 15%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 55%;">Technologie des produits de pâtisserie, calculs économiques liés à la production</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Langue étrangère professionnelle de pâtisserie, alimentation, sécurité alimentaire</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation de produits de pâtisserie-confiserie-glacerie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</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	Technologie des produits de pâtisserie, calculs économiques liés à la production	5	20.00	Épreuve orale	Langue étrangère professionnelle de pâtisserie, alimentation, sécurité alimentaire	5	20.00	Épreuve pratique	Préparation de produits de pâtisserie-confiserie-glacerie	5	60.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Technologie des produits de pâtisserie, calculs économiques liés à la production	5	20.00																
Épreuve orale	Langue étrangère professionnelle de pâtisserie, alimentation, sécurité alimentaire	5	20.00																
Épreuve pratique	Préparation de produits de pâtisserie-confiserie-glacerie	5	60.00																
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 dans l'Arrêté n° 29/2016 (VIII. 26.) du Ministère de l'Économie nationale.</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		3 ans

Niveau d'entrée requis:

- Formation scolaire de base

Modules d'exigences professionnelles:

- 11561-16 Connaissances économiques
- 11518-16 Connaissances en alimentation
- 11522-16 Tâches liées à la pâtisserie
- 11521-16 Langue étrangère professionnelle de pâtisserie
- 11519-16 Connaissances de base en sécurité alimentaire
- 11497-12 Animation de personnel I

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: 2023.10.02

CACHET