



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34-541-05 Pék

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

Boulangier/boulangère

(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:

- exécuter des tâches administratives;
- exécuter des travaux de finition;
- respecter les règles relatives à l'activité;
- préparer la pâte;
- préparer la farce;
- transformer la pâte;
- lever la pâte;
- cuire la pâte;
- préparer et décorer des pains d'épice;
- effectuer des tâches préparatoires;
- effectuer des tâches de réception et de stockage;
- effectuer des tâches préparatoires;
- examiner des matières premières et des produits finis, effectuer des examinations pendant la fabrication;
- traiter et emballer des produits finis.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7114 Boulangier, confiseur / pâtissier

(*) 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 (FM), 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): 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: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 45%;">Examen écrit complexe pour boulangers</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Épreuve orale complexe</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Examination complexe orale</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation des pains et des produits appartenants aux différents groupes de produit</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation de pain d'épices</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</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	Examen écrit complexe pour boulangers	5	15.00	Épreuve orale	Épreuve orale complexe	5	15.00	Épreuve orale	Examination complexe orale	5	15.00	Épreuve pratique	Préparation des pains et des produits appartenants aux différents groupes de produit	5	60.00	Épreuve pratique	Préparation de pain d'épices	5	10.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Examen écrit complexe pour boulangers	5	15.00																						
Épreuve orale	Épreuve orale complexe	5	15.00																						
Épreuve orale	Examination complexe orale	5	15.00																						
Épreuve pratique	Préparation des pains et des produits appartenants aux différents groupes de produit	5	60.00																						
Épreuve pratique	Préparation de pain d'épices	5	10.00																						
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																							
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A 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 Arrêté n° 56/2016 (VIII. 19) portant sur les exigences professionnelles et d'examen des qualifications professionnelles relevant de la compétence du Ministre de l'agriculture.</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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		3 ans

Niveau d'entrée requis:

- En absence de l'achèvement du cycle primaire ou
- de qualification scolaire.
- La formation peut être commencée en possession des compétences définies par des professions de l'industrie alimentaire dans l'annexe du règlement
- Il est nécessaire de remplir des exigences d'aptitude médicale

Modules d'exigences professionnelles:

11497-12 Animation de personnel I
11945-16 Connaissances de base en pâtisserie
11837-16 Connaissances en pâtisserie
11919-16 Connaissances de base de la fabrication de produits alimentaires
10942-16 Préparation de pain d'épices
11499-12 Animation de personnel II.

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