



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34-811-04 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:

- établir des cartes, des menus, des plats du jour et des régimes alimentaires;
- déterminer les types et les quantités d'ingrédients nécessaires aux divers plats;
- recenser la quantité des stocks existants;
- établir des commandes, commander et prendre livraison des produits;
- préparer le terrain, les machines, matériels et équipements pour le travail;
- préparer les matériaux de base;
- préparer des plats divers;
- maintenir les plats préparés au chaud, les dresser, les décorer;
- recourir à des technologies spéciales de préparation de plats;
- coordonner et piloter le travail du personnel auxiliaire;
- exploiter des matériels de grande cuisine;
- comprendre et utiliser les descriptions en langues étrangères d'opérations technologiques.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5134 Cuisinier

(*) 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 des Affaires Économiques Nationales</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:</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: 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: 40%;">Documentation liée à la production</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Bases de la préparation des plats</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation de plats</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">40.00</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 | Documentation liée à la production | 5 | 30.00 | Épreuve pratique | Bases de la préparation des plats | 5 | 30.00 | Épreuve pratique | Préparation de plats | 5 | 40.00 | Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note | | 5 | |
| Épreuve écrite centrale | Documentation liée à la production | 5 | 30.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Épreuve pratique | Bases de la préparation des plats | 5 | 30.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Épreuve pratique | Préparation de plats | 5 | 40.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 Arrêté 27/2012 du 27 août 2012 du Ministre de l'Économie nationale sur les exigences professionnelles et d'examen des formations professionnelles relevant de sa compétence.</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:

10044-12 Hygiène alimentaire et protection des consommateurs

10045-12 Gestion économique

10046-12 Langue étrangère professionnelle

10048-12 Bases de la préparation des plats

10049-12 Aide cuisine

10075-12 Préparation des plats

11497-12 Animation de personnel I

11499-12 Animation de personnel II

11500-12 Santé et sécurité sur le lieu de travail

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