



## 1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34-541-05 Pék

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

Boulangier

(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:**

- préparer les flux de travaux;
- exécuter des tâches administratives;
- exécuter des travaux de finition;
- manier les outils, manœuvrer des machines et l'équipement;
- exécuter des mesures de base;
- respecter les règles relatives à l'activité;
- faire des préparatifs;
- préparer la pâte;
- préparer la farce;
- transformer la pâte;
- lever la pâte;
- cuire la pâte;
- manipuler la pâte;
- préparer et décorer des pains d'épice.

## 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><b>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</b></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</b></p> <p>Ministère du développement rural</p>																														
<p><b>Niveau du certificat (national ou international)</b></p> <p><b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b>            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><b>Code ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Niveau du CNCP de la Hongrie:</b></p> <p><b>Niveau du CEC:</b></p>	<p><b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b></p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien            4 bien            3 moyen            2 passable            1 insuffisant</p>																														
<p><b>Mention de série du certificat: PT K</b></p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p><b>Date de délivrance du certificat: 2023.10.02</b></p>	<p><b>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 50%;">Examen écrit complexe pour boulangers</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Connaissances des matières de l'industrie boulangère et production</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Connaissances des matières du pain d'épice et production</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Examen des matières premières ainsi que des produits semi-finis et finis. Mesure, documentation, gestion financière. Calcul de production.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Épreuve de préparation, levage et cuisson des pains et d'autres produits boulangers.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Épreuve de préparation de pains d'épice.</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	25.00	Épreuve orale	Connaissances des matières de l'industrie boulangère et production	5	20.00	Épreuve orale	Connaissances des matières du pain d'épice et production	5	5.00	Épreuve pratique	Examen des matières premières ainsi que des produits semi-finis et finis. Mesure, documentation, gestion financière. Calcul de production.	5	10.00	Épreuve pratique	Épreuve de préparation, levage et cuisson des pains et d'autres produits boulangers.	5	30.00	Épreuve pratique	Épreuve de préparation de pains d'épice.	5	10.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Examen écrit complexe pour boulangers	5	25.00																												
Épreuve orale	Connaissances des matières de l'industrie boulangère et production	5	20.00																												
Épreuve orale	Connaissances des matières du pain d'épice et production	5	5.00																												
Épreuve pratique	Examen des matières premières ainsi que des produits semi-finis et finis. Mesure, documentation, gestion financière. Calcul de production.	5	10.00																												
Épreuve pratique	Épreuve de préparation, levage et cuisson des pains et d'autres produits boulangers.	5	30.00																												
Épreuve pratique	Épreuve de préparation de pains d'épice.	5	10.00																												
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																													
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>																														
<p><b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</b></p>																															
<p><b>Base légale</b></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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		3 ans

### Niveau d'entrée requis:

- Formation scolaire de base
- ou en l'absence de formation scolaire de base.
- La formation peut être initialisée en possession des compétences définies à l'annexe du règlement au module industrie alimentaire

### Modules d'exigences professionnelles:

10934-12 Mesures, documentation, gestion financière

10937-12 Opérations préparatoires et finales

10938-12 Préparation des pâtes

10939-12 Transformation des pâtes

10940-12 Levage, préparation de levage

10941-12 Cuisson

10942-12 Préparation de pains d'épice

11497-12 Animation de personnel I

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 Européen.

**Centre national de référence– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Chef de l'organisateur d'examen:

Date de délivrance: 2023.10.02

**CACHET**