



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

21-541-02 Sütőipari és gyorspékségi munkás

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

Ouvrier boulanger et pâtissier (ouvrière boulangère et pâtissière)
(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:

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

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7114 Boulanger, 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>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): 21 Qualification professionnelle partielle primaire qui ne nécessite pas de diplôme d'études terminées, mais peut être obtenue soit dans le cadre d'une formation professionnelle non formel, soit dans le cadre du premier cycle de l'enseignement secondaire spécialisé, soit dans le cadre du programme « HÍD II ».</p> <p>Code ISCED2011: 2</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: 20%;">Épreuve pratique</td> <td style="width: 60%;">Manipuler, lever et cuire les pains et les produits appartenant aux différents groupes de produits.</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100.00</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 pratique	Manipuler, lever et cuire les pains et les produits appartenant aux différents groupes de produits.	5	100.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve pratique	Manipuler, lever et cuire les pains et les produits appartenant aux différents groupes de produits.	5	100.00						
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5							
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement primaire</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		600 heures
Niveau d'entrée requis: - ne requiert aucune formation scolaire sanctionnée par un diplôme		
Modules d'exigences professionnelles: 10939-12 Transformation des pâtes 10940-12 Levage, préparation de levage 10941-12 Cuisson		
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