



### 1. DÉNOMINATION DE PROFESSION

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus

### 2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DE PROFESSION

Technicien spécialiste de pâtisserie

(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNÉE À TITRE D'INFORMATION)

### 3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

- réalise et dirige des activités d'achat-stockage, de production et de vente dans les pâtisseries;
- prépare des produits de confiserie (sucrés, salés, gâteaux de goûter, produits crémeux) des glaces, des bonbons, produits traditionnels de confiserie, travaux de décoration occasionnels;
- coordonne et contrôle les différents flux de production;
- prend en compte les instructions de production des produits de confiserie à des fins nutritionnelles particulières, recompose les recettes de confiserie conformément;
- veille à la variété des arômes des produits, à l'aspect esthétique;
- lors de la mise en place de la gamme de produits prend en compte des demandes des clients;
- responsable pour la qualité, la quantité des produits de confiserie, pour le respect des dates de commande;
- lors de la production de confiserie utilise des outils de travail, des machines, des équipements, des appareils au niveau professionnel, organise leur maintenance;
- dans le cadre du travail d'équipe coopère avec les employés de l'usine et de la boutique de la pâtisserie;
- coordonne les procédures principales et secondaires de travail de la pâtisserie;
- met en place la politique d'entreprise et la stratégie marketing de la pâtisserie, entretient des relations professionnelles et des relations avec les clients;
- planifie, dirige, coordonne et contrôle le fonctionnement de la pâtisserie;
- gère la commercialisation, traite les commentaires, des plaintes, des suggestions des clients, maintient un stock adéquat des produits;
- utilise des logiciels professionnels pour effectuer des tâches de gestion de produits, de formation des prix, de l'inventaire;
- respecte et fait respecter la réglementation dans les domaines de l'éthique, de la sécurité alimentaire, de la protection de la santé, de la protection de l'environnement qui se réfère à la restauration.

### 4. LES MÉTIERS QUE LE TITULAIRE DU SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT PEUT EXERCER

1332 Chef de l'unité exerçant une activité de restauration

5135 Pâtissier/ière

#### (\* ) Note explicative:

<sup>1</sup> En langue originale. | <sup>2</sup> La traduction indicative de la dénomination. | <sup>3</sup> A remplir si nécessaire. Le supplément au certificat fournit des informations supplémentaires sur la qualification et n'a pas de statut juridique en tant que tel. Le format se base sur la décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision no 2241/2004/CE.

©Union Européenne, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

## 5. RECONNAISSANCE OFFICIELLE DU DIPLÔME

<p><b>Nom et statut de l'organisme délivrant le supplément au certificat</b></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du supplément au certificat</b></p> <p>Ministère de l'Innovation et de la Technologie</p>																				
<p><b>Niveau du supplément au certificat (national ou international)</b></p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 5</p> <p>Niveau du CEC: 5</p> <p>N° DKK: 6</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>L'admission à l'examen sectoriel de base est ouverte aux personnes ayant accompli avec succès les années de scolarité requises ou aux personnes dont les connaissances préalablement acquises et déjà reconnues remplissent les exigences de l'examen sectoriel de base. L'admission à l'examen professionnel est subordonnée à l'accomplissement avec succès de toutes les années de scolarité requises et de la période ininterrompue de stage professionnel. Si l'élève est tenu de passer un examen sectoriel de base, celui-ci est pris en compte avec la pondération suivante: L'examen de base sectoriel est pondéré dans le résultat de l'examen professionnel avec la pondération suivante : Examen de base sectoriel : %, Examen professionnel : %</p>																				
<p><b>Mention de série du supplément au certificat: CXK A</b></p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p><b>Date de délivrance du supplément au certificat: 2024.04.10</b></p>	<p><b>La dénomination des matières théorétiques et pratiques de l'examen de base sectoriel et de l'examen professionnel, ainsi que leur évaluation sur la base d'une échelle à cinq points</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Examen de base sectoriel:</b> Accompli par la reconnaissance des acquis</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Examen professionnel</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>central interactif</b></td> </tr> <tr> <td>Connaissances professionnelles du technicien spécialiste de pâtisserie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>tâche de projet</b></td> </tr> <tr> <td>Mission de technicien spécialiste de pâtisserie</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat de l'examen professionnel en pourcentages</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat de l'examen professionnel en notes</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Examen de base sectoriel:</b> Accompli par la reconnaissance des acquis		<b>Examen professionnel</b>		<b>central interactif</b>		Connaissances professionnelles du technicien spécialiste de pâtisserie	5	<b>tâche de projet</b>		Mission de technicien spécialiste de pâtisserie	5	Résultat de l'examen professionnel en pourcentages			100%	Résultat de l'examen professionnel en notes			5
<b>Examen de base sectoriel:</b> Accompli par la reconnaissance des acquis																					
<b>Examen professionnel</b>																					
<b>central interactif</b>																					
Connaissances professionnelles du technicien spécialiste de pâtisserie	5																				
<b>tâche de projet</b>																					
Mission de technicien spécialiste de pâtisserie	5																				
Résultat de l'examen professionnel en pourcentages																					
	100%																				
Résultat de l'examen professionnel en notes																					
	5																				
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>Lycée</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>Décret gouvernemental 12/2020 (II. 7.) sur l'application de la loi sur l'enseignement et la formation professionnels, Décret gouvernemental 319/2020 (VII. 1.) modifiant le décret gouvernemental 12/2020 (II. 7.) sur l'application de la loi sur l'enseignement et la formation professionnels, Décret gouvernemental N° 95/2021. (II. 27.) relatif à la modification de certain décrets liés à la formation professionnelle et l'enseignement pour adultes, Loi LXXX de 2019 sur l'enseignement et la formation professionnels.</p>																					

## 6. LES MOYENS OFFICIELLEMENT RECONNUS D'OBTENIR UN DIPLÔME

Description de la formation sectorielle initiale, de l'enseignement théorique et de la formation pratique professionnelle	Répartition du nombre total d'heures du programme

Durée totale de la formation	2096 heures
------------------------------	-------------

**Niveau d'entrée requis:**

- Enseignement primaire
- Avis et test d'aptitude à la santé au travail nécessaire

**Plus d'informations:**

MATIÈRE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	HORAIRE
Technologies de l'information et de la communication dans la restauration	12 heures
Notions de production, de vente et du tourisme	12 heures
Préparation	12 heures
Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de pâtisserie	12 heures
Préparation de produits de pâtisserie	12 heures
Finalisation et décoration des produits de confiserie	12 heures
Gestion du matériel-administration-responsabilité	12 heures
Gestion d'entreprises	12 heures
Marketing et communication	12 heures
Compétences professionnelles spécifiques	12 heures

MATIÈRE THÉORÉTIQUE PROFESSIONNELLE	HORAIRE
Connaissance du marché du travail	12 heures
Langue étrangère professionnelle	12 heures
La vie professionnelle	12 heures
Notions de production, de vente et du tourisme	12 heures
Gestion du matériel-administration-responsabilité	12 heures
Gestion d'entreprises	12 heures
Marketing et communication	12 heures

Stage professionnel continu	160 heures
-----------------------------	------------

Au Total	364 heures
----------	------------

Renseignements sur les Exigences de Formation et d'Obtention de diplôme de fin d'études et sur les Projets de programme : <https://ikk.hu>  
 Le présent supplément au diplôme a été élaboré conformément au décret gouvernemental 12/2020 (II. 7.) relatif à l'application de la loi sur la formation professionnelle.

**Centre national de référence : Service nationale pour la formation professionnelle et l'éducation des adultes : <https://nrk.nive.hu>**

Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2024.04.10	<b>CACHET</b>
--	---------------