



1. DÉNOMINATION DE PROFESSION

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DE PROFESSION

Technicien spécialiste cuisinier

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

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

- très créatif et compétent pour cuisiner et servir des plats en utilisant la technologie de la cuisine;
- prépare et présente des plats chauds et froids à un niveau élevé;
- surveille le stock, supervise et contrôle le stockage;
- exerce de l'activité d'exploitation dans l'intérêt de l'employeur;
- coordonne et contrôle la passation des commandes et la réception des marchandises;
- planifie et rédige des tableaux de service, il/elle réalise l'organisation du travail en cuisine et la répartition des tâches de façon précise et exacte;
- supervise ses subordonnés et ses collègues de manière responsable, tout en respectant l'étiquette de la cuisine et les principes moraux;
- dispose de bonnes capacités d'organisation et de résolution de problèmes;
- il/elle est en contact avec les fournisseurs, les partenaires commerciaux, conclut des marchés;
- il/elle est capable de gérer et contrôler des espaces de travail à un niveau élevé dans le domaine de la restauration;
- assiste les diététiciens dans leur travail, il/elle est capable d'élaborer des régimes, y compris des régimes personnalisés si nécessaire;
- suit les tendances professionnelles, participe à la formation professionnelle continue et transmet les connaissances acquises à ses collègues;
- distingue des ingrédients utilisés dans le secteur de la restauration selon leur goût, odeur, substance et texture;
- il/elle est capable de distinguer les différents types de restauration pour des événements, puis d'élaborer et de composer un menu adapté au type d'événement;
- Compose des menus pour l'activité quotidienne de la commerce de restauration, en tenant compte de la nature du local et de la saisonnalité;
- effectue des calculs professionnels (perte, gain de poids);
- s'efforce de développer régulièrement ses compétences professionnelles en langues étrangères.

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

5134 Cuisinier

1332 Chef de l'unité de restauration

3222 Chef de cuisine, chef

(*) Note explicative:

¹ En langue originale. | ² La traduction indicative de la dénomination. | ³ 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>Nom et statut de l'organisme délivrant le supplément au certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du supplément au certificat</p> <p>Ministère de la Culture et de l'Innovation</p>																
<p>Niveau du supplément au certificat (national ou international)</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 5</p> <p>Niveau du CEC: 5</p> <p>N° DKK: 6</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>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>Mention de série du supplément au certificat: CXK A</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du supplément au certificat: 2024.05.30</p>	<p>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</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Examen professionnel</td> </tr> <tr> <td colspan="2">central interactif</td> </tr> <tr> <td>Connaissances professionnelles d'un technicien cuisinier</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">tâche de projet</td> </tr> <tr> <td>Tâche de projet de technicien cuisinier (portfeuille, composition de menu)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Résultat de l'examen professionnel en pourcentages</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>Résultat de l'examen professionnel en notes</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis		Examen professionnel		central interactif		Connaissances professionnelles d'un technicien cuisinier	5	tâche de projet		Tâche de projet de technicien cuisinier (portfeuille, composition de menu)	5	Résultat de l'examen professionnel en pourcentages	100%	Résultat de l'examen professionnel en notes	5
Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis																	
Examen professionnel																	
central interactif																	
Connaissances professionnelles d'un technicien cuisinier	5																
tâche de projet																	
Tâche de projet de technicien cuisinier (portfeuille, composition de menu)	5																
Résultat de l'examen professionnel en pourcentages	100%																
Résultat de l'examen professionnel en notes	5																
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>À l'enseignement supérieur</p>	<p>Accords internationaux</p>																
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																	
<p>Base légale</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, 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

2192 heures

Niveau d'entrée requis:

- Formation scolaire antérieure : Enseignement primaire
- Avis d'aptitude à la santé et d'aptitude 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 et transformation des aliments

12 heures

Connaissance, fonctionnement et programmation des équipements de cuisine

12 heures

Connaissances technologiques de préparation des aliments

12 heures

Présentation des aliments

12 heures

Gestion des matériaux, administration, comptabilité

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 des matériaux, administration, comptabilité

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: 2024.05.30

CACHET