

1. DÉNOMINATION DE PROFESSION

4 1013 23 05 Szakács

2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DE PROFESSION

Cuisinier

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

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

- prépare et sert des plats chauds et froids appétissants et savoureux en utilisant des techniques de cuisine créatives;
- exerce de l'activité d'exploitation dans l'intérêt de l'employeur;
- surveille le niveau de stock, coordonne et contrôle des commandes et la réception des marchandises;
- supervise et contrôle de stockage;
- planifie et met en écrit les horaires de travail;
- est précis et exact dans l'organisation du travail en cuisine et dans l'attribution des tâches;
- 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;
- élabore et planifie le menu, la liste des équipements et des matières premières en fonction de la nature de l'événement, sur la base des exigences du client. compose des menus pour l'activité quotidienne de la commerce de restauration, tient en compte la nature du local et de la saisonnalité;
- effectue des calculs professionnels (perte, gain de poids);
- effectue des opérations de cuisine de base et spécialisées;
- distingue des ingrédients utilisés dans le secteur de la restauration selon leur goût, odeur, substance et texture;
- travaille conformément à la législation du travail en vigueur, en l'adaptant aux spécificités du secteur de la restauration;
- effectue des opérations de cuisine de base et spécialisées connaît des tendances en matière de préparation des aliments, des nouvelles tendances et des nouvelles technologies émergentes.

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

5134 Cuisinier

(*) 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 SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT

<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: 4</p> <p>Niveau du CEC: 4</p> <p>N° DKK: 5</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: 2025.03.14</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 du cuisinier</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">tâche de projet</td> </tr> <tr> <td>Tâche de projet d'un cuisinier</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Portefeuille</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Préparation d'un menu</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>	Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis		Examen professionnel		central interactif		Connaissances professionnelles du cuisinier	5	tâche de projet		Tâche de projet d'un cuisinier	5	Portefeuille	5	Préparation d'un 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 du cuisinier	5																								
tâche de projet																									
Tâche de projet d'un cuisinier	5																								
Portefeuille	5																								
Préparation d'un 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'éducation secondaire</p>	<p>Accords internationaux</p>																								
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p> <p>L'admission à l'examen professionnel est subordonnée à la préparation d'un portefeuille et le menu avant l'exam</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, Décret gouvernemental 11/2020 (II.7.) sur la mise en œuvre de la loi sur la formation continue, Décret gouvernemental N° 292/2023 (VII. 6.) sur les modifications des décrets gouvernementaux résultant de l'évaluation ex-post de l'impact de la restructuration de l'enseignement et de la formation professionnels.</p>																									

6. MODES D'ACCÈS AU SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT OFFICIELLEMENT RECONNUS

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

2500 heures

Niveau d'entrée requis:

- Formation scolaire antérieure : Enseignement primaire
- Conditions d'éligibilité : Avis d'aptitude à la santé au travail nécessaire

Plus d'informations:

MATIÈRE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Technologies de l'information et de la communication dans la restauration
Notions de production, de vente et du tourisme
Préparation et transformation des aliments
Connaissance, fonctionnement et programmation des équipements de cuisine
Connaissances technologiques de préparation des aliments
Présentation des aliments
Gestion des matériaux, administration, comptabilité

HORAIRE

12 heures
12 heures
12 heures
12 heures
12 heures
12 heures
12 heures

MATIÈRE THÉORÉTIQUE PROFESSIONNELLE

Connaissance du marché du travail
Langue étrangère professionnelle
La vie professionnelle
Notions de production, de vente et du tourisme
Gestion des matériaux, administration, comptabilité

HORAIRE

12 heures
12 heures
12 heures
12 heures
12 heures

Stage professionnel continu

160 heures

Au Total

304 heures

Les exigences relatives à l'éducation et à l'accomplissement des formations, ainsi que les conceptions de programmes sont disponibles à l'adresse suivante: <https://ikk.hu>.

Le présent supplément au certificat 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: 2025.03.14

CACHET