

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 l'Innovation et de la Technologie</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 : 20%, Examen professionnel : 80%</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: 2022.05.05</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>Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </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		Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	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															
Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	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>Accords internationaux</p>														
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>															
<p>Base légale</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

2112 heures

Niveau d'entrée requis:

-

Plus d'informations:

MATIÈRE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

HORAIRE

IKT a vendéglátásban	12 heures
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 heures
Előkészítés	12 heures
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	12 heures
Cukrászati termékek készítése	12 heures
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	12 heures
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	12 heures

MATIÈRE THÉORÉTIQUE PROFESSIONNELLE

HORAIRE

Munkavállalói ismeretek	12 heures
Munkavállalói idegen nyelv	12 heures
A munka világa	12 heures
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 heures
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	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: 2022.05.05

CACHET