

**1. DÉNOMINATION DE PROFESSION**

4 1013 23 01 Cukrász (Cukrászsegéd részszakma)

**2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DE PROFESSION**Pâtissier (sous-spécialité « assistant pâtissier »  
(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNÉE À TITRE D'INFORMATION))**3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT**

- fournir de l'assistance au travail du pâtissier, sous contrôle;
- réaliser les tâches liées aux opérations de travail présentées et pratiquées au préalable, et être capable de distinguer et d'utiliser les ustensiles de pâtisserie de manière appropriée;
- réaliser son travail en utilisant des outils ou équipements simples;
- être capable de manipuler des machines sous contrôle;
- fournir de l'aide à la manutention des matières et ustensiles de pâtisserie;
- connaître et distinguer les matières premières fondamentales et connaître les exigences de stockage de celles-ci;
- fournir de l'aide aux opérations de préparation sous contrôle, trier, nettoyer et couper des fruits;
- réaliser des opérations de pesée conformément aux recettes, en suivant des instructions;
- fournir de l'aide aux opérations de traitement des pâtes, être capable de doser, de piquer, de modeler et de formuler la pâte;
- réaliser des opérations de pâtisserie et connaître les exigences en matière de santé et de sécurité au travail et de prévention des accidents;
- réaliser des opérations de décoration simples, placer des éléments de décoration, tremper des biscuits et des petits fours dans une matière de revêtement et les faire tourner dans une matière de saupoudrement.

**4. LES MÉTIERS QUE LE TITULAIRE DU SUPPLÉMENT AU CERTIFICAT PEUT EXERCER**9225 Emballeur manuel  
9224 Chargeur de comptoirs, chargeur de marchandises  
9236 Aide-cuisinier, fille de cuisine**(\*) Note explicative:**

<sup>1</sup> En langue originale. | <sup>2</sup> La traduction indicative de la dénomination. | <sup>3</sup> À 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><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: 3</p> <p>Niveau du CEC: 3</p> <p>N° DKK: 2</p>   | <p><b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b></p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien<br/>4 bien<br/>3 moyen<br/>2 passable<br/>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:<br/>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: 2023.12.07</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: Accompli par la reconnaissance des acquis</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Examen professionnel</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>tâche de projet</b></td> </tr> <tr> <td>Préparation de produits de pâtisserie</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>  | <b>Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis</b> |  | <b>Examen professionnel</b> |  | <b>tâche de projet</b> |  | Préparation de produits de pâtisserie | 5 | Résultat de l'examen professionnel en pourcentages | 100% | Résultat de l'examen professionnel en notes | 5 |
| <b>Examen de base sectoriel: Accompli par la reconnaissance des acquis</b>   |  |  |  |                             |  |                        |  |                                       |   |  |      |   |   |
| <b>Examen professionnel</b>  |  |  |  |                             |  |                        |  |                                       |   |  |      |   |   |
| <b>tâche de projet</b>   |  |  |  |                             |  |                        |  |                                       |   |  |      |   |   |
| Préparation de produits 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><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,<br/>Loi LXXX de 2019 sur l'enseignement et 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   | 600 heures  |
| <b>Niveau d'entrée requis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Niveau d'éducation requis : achèvement du cycle de scolarité primaire ou achèvement du programme «Dobbantó »</li><li>- Examen médical d'aptitude : requis</li><li>- Évaluation des aptitudes professionnelles : requise</li></ul> |   |
| <b>Plus d'informations:</b>  |   |
| MATIÈRE PRATIQUE PROFESSIONNELLE   |   |
| Travaux préparatoires (Rôle technologique des matières de pâtisserie, préparation des matières et ustensiles, calcul des proportions des matières)   | HORAIRE<br>12 heures                              |
| Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de pâtisserie  | 12 heures   |
| Stage professionnel continu  | 160 heures  |
| Au Total   | 184 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: <a href="https://ikk.hu">https://ikk.hu</a> .  |   |
| 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.   |   |
| <b>Centre national de référence : Service nationale pour la formation professionnelle et l'éducation des adultes : <a href="https://nrk.nive.hu">https://nrk.nive.hu</a></b>   |   |

Chef de l'organisateur d'examen:  
Date de délivrance: 2023.12.07

**CACHET**