

1. DÉNOMINATION DE PROFESSION

4 1013 23 05 Szakács (Szakácssegéd részszakma)

2. TRADUCTION DE LA DÉNOMINATION DE PROFESSION

Cuisinier (sous-spécialité « assistant cuisinier »)

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

3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

- réaliser des travaux complémentaires et d'assistance lors du travail de restauration chaude et froide;
- fournir de l'assistance au travail des cuisiniers;
- réaliser ses tâches journaliers d'après les instructions de ses supérieurs hiérarchiques;
- nettoyer et préparer les matières premières utilisées lors de la production de restauration;
- nettoyer, peler, couper, trancher des légumes et fruits et les préparer aux différents modes de cuisson;
- maintenir la cuisine dans un état propre, respecter les normes d'hygiène;
- réaliser son travail et ses tâches avec le plus grand soin et la plus grande précision à tout moment.

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

9236 Aide-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 l'Innovation et de la Technologie</p>																
<p>Niveau du supplément au certificat (national ou international)</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 2</p> <p>Niveau du CEC: 2</p> <p>N° DKK: 3</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: 2023.12.07</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">tâche de projet</td> </tr> <tr> <td>Exercice pratique</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		tâche de projet		Exercice pratique	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																	
tâche de projet																	
Exercice pratique	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> <p>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. 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
------------------------------	------------

Niveau d'entrée requis:

- Niveau d'éducation requis : achèvement du cycle de scolarité primaire ou achèvement du programme «Dobbantó »
- Examen médical d'aptitude : requis
- Évaluation des aptitudes professionnelles : requise

Plus d'informations:

MATIÈRE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

	HORAIRE
Préparation et transformation des aliments (Préparation)	12 heures
Préparation et transformation des aliments (Opérations de base, aromatisation, assaisonnement)	12 heures
Préparation et transformation des aliments (Fonds, courts-jus, essences et jus de rôtis)	12 heures
Préparation et transformation des aliments (Préparations de base)	12 heures
Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de cuisine (Outils à main)	12 heures
Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de cuisine (Équipements de réfrigération et de congélation)	12 heures
Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de cuisine (Équipements destinés aux différents modes de cuisson)	12 heures
Connaissance, traitement et programmation des équipements et machines de cuisine (Autres équipements et machines)	12 heures
Stage professionnel continu	160 heures
Au Total	256 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: 2023.12.07

CACHET