

## 1. INTITULÉ DU CERTIFICAT (DE)(1)

**Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf  
Koch/Köchin**

(1) dans la langue d'origine

## 2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT (FR)(1)

**Examen de fin de formation nationalement reconnue à la profession de  
Cuisinier/cuisinière**

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

## 3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES

- Préparation de soupes et de sauces
- Cuisine de plats de poissons, de coquillages et de crustacés
- Préparation de viandes et d'abats, de gibier et de volailles
- Préparation de plats d'accompagnement et de plats à base de plantes
- Confection d'entremets sucrés ou à base d'œufs, ainsi que de plats à base de produits laitiers
- Préparation d'entrées et composition de plateaux de produits chauds ou froids
- Maîtrise des bases du calcul des prix de revient
- Élaboration de propositions de menus et conseil des clients
- Maîtrise des procédés techniques relatifs au travail en cuisine et application des réglementations en matière d'hygiène
- Prise en considération des bases de la physiologie nutritionnelle, et des aspects écologiques et économiques

## 4. ÉVENTAIL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ACCESSIBLES AU DÉTENTEUR DU CERTIFICAT(1)

Les cuisiniers/cuisinières travaillent dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, par exemple dans les hôtels, les pensions, les restaurants, dans le secteur social, par exemple dans des hôpitaux ou des maisons de retraite, et dans le secteur industriel, dans des cantines.

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

### (\*) Explication

Le présent document a été conçu pour procurer des informations supplémentaires relatives aux différents certificats. Il ne possède aucun statut juridique. Le présent supplément se réfère aux Résolutions 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 relative à la transparence des qualifications, 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 relative à la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous : [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

© Communautés européennes 2002

## 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p><b>Nom et statut de l'organisme du certificateur</b></p> <p>Chambre de Commerce et d'Industrie</p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale/sectorielle responsable de l'homologation ou de la reconnaissance du certificat</b></p> <p>Chambre de Commerce et d'Industrie</p>
<p><b>Niveau (national ou international) du certificat</b></p> <p>ISCED 3B</p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b></p> <p>100-92 points = 1 = très bien            91 - 81 points = 2 = bien            80 - 67 points = 3 = satisfaisant            66 - 50 points = 4 = suffisant            49 - 30 points = 5 = médiocre            29 - 0 points = 6 = insuffisant</p> <p>Des résultats au moins suffisants (50 points) sont indispensables pour réussir l'examen de fin d'études.</p>
<p><b>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</b></p> <p>Chef cuisinier/cuisinière</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p> <p>Dans le domaine de la formation professionnelle il existe, sur la base d'accords bilatéraux entre l'Allemagne et la France et l'Autriche des Déclarations Communes de l'équivalence de diplômes des systèmes de formations professionnelles respectives.</p>
<p><b>Base légale du certificat</b>            Arrêté fédéral sur la formation professionnelle à Cuisinier/cuisinière en date du 13.02.1998 (BGBl. - Journal Officiel de la République Fédérale d'Allemagne - I S 364) décisions de la Conférence des ministres des cultes (KMK) en date du 05.12.1997), (BANz. - Journal des annonces officielles - n° 200a du 24.10.1998)</p>	

## 6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

Examen de fin d'études auprès du service responsable:

1. après l'accomplissement d'une formation par alternance en entreprise et en établissement scolaire (en général)
2. après une réorientation professionnelle dans un métier de formation agréé
3. par un examen externe pour les actifs sans formation professionnelle ou pour les personnes qui ont été formées dans des écoles de formation professionnelle ou d'autres établissements

### Informations supplémentaires

**Accès:** les habilitations d'accès ne sont pas régies par la loi; en règle générale, à l'issue de 9 ou bien 10 ans d'école d'enseignement général

**Durée de la formation :** 3 ans.

### Formation selon le « système dual », en alternance en établissement scolaire et en entreprise:

Les aptitudes, connaissances et habilités enseignées durant la formation professionnelle (compétences de l'activité professionnelle) se basent sur les exigences typiques des processus de travail et de la gestion d'entreprise. Elles sont la préparation à une activité professionnelle concrète. **Formation en entreprise et en établissement scolaire/école :** Dans les entreprises les apprentis se procurent, dans un environnement de travail réel, des compétences liées à la pratique concrète de l'activité professionnelle. Pendant une ou deux journées par semaine les apprentis fréquentent l'école de formation professionnelle où on leur enseigne des matières générales et professionnelles en rapport avec la formation qu'ils suivent.

**Vous trouverez de plus amples informations sous:**

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

**Centres Nationaux Europass**

[www.europass-info.de](http://www.europass-info.de)