europass

Supplément au certificat (*)

Deutschland

1. Intitulé du certificat (DE)(1)

Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Fachkraft Küche

(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 Technicien de cuisine et Technicienne de cuisine

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

3. Profil des qualifications et compétences

- Préparation de salades, plats à base d'œufs et plats de légumes
- Préparation de soupes, sauces et plats uniques simples
- Préparation de plats d'accompagnement
- Préparation de plats de viande et de poissons simples
- Présentation et garniture de plats et de mets
- Réception et entreposage de marchandises
- Utilisation d'appareils, de machines et d'équipements
- Application de techniques de travail et de procédés de cuisson en cuisine
- Mise en œuvre de mesures d'hygiène
- Prise en compte des aspects relatifs à la durabilité
- Travail en équipe.

4. Éventail des activités professionnelles accessibles au détenteur du certificat(1)

Les technicien·ne·s de cuisine travaillent principalement dans l'hôtellerie et la restauration, notamment dans des hôtels et des restaurants, ainsi que dans la restauration collective, par exemple dans des écoles, des cantines, des maisons de retraite et des restaurants d'entreprise.

(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
© Communautés européennes 2002

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

Nom et statut de l´organisme du certificateur Chambre de Commerce et d'Industrie	**Nom et statut de l'autorité nationale/régionale/ sectorielle responsable de l´homologation ou de la reconnaissance du certificat** Chambre de Commerce et d'Industrie
Niveau (national ou international) du certificat ISCED 354 Ce diplôme est classé au niveau 3 du cadre allemand et européen des certifications ; cf. avis du 1er août 2013 (journal officiel allemand, section officielle, [BAnz AT] du 20 novembre 2013 B2)	**Système de notation / conditions d´octroi** 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 Des résultats au moins suffisants (50 points) sont indispensables pour réussir l'examen de fin d'études.
Accès au niveau d´enseignement ou de formation suivant Cuisinier/Cuisinière en troisième année de formation Cuisinier en diététique certifié/Cuisinière en diététique certifiée Gestionnaire spécialisé en restauration/Gestionnaire spécialisée en restauration Chef cuisinier certifié/Cheffe cuisinière certifiée Gestionnaire d'entreprise (diplôme d'État) avec spécialisation restauration-hôtellerie (h/f)	**Accords internationaux** Dans le domaine de la formation professionnelle il existe, sur la base d'accords bilateraux entre l'Allemagne et la France et l'Autriche des Déclarations Communes de l'équivalence de diplômes des systèmes de formations professionnelles respectives.

Base légale du certificat
Arrêté fédéral sur la formation professionnelle à Technicien de cuisine et Technicienne de cuisine en date du 09.03.2022 (BGBl. - Journal Officiel de la République Fédérale d'Allemagne - I S 389) décisions de la Conférence des ministres des cultes (KMK) en date du 17.12.2021

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D´ACCÉS 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 : 2 ans.

Système de formation « en alternance » :
Les connaissances, les techniques et les compétences transmises dans un métier d'apprentissage se basent sur les exigences habituelles rencontrées lors des processus de travail et préparent aussi bien à une activité professionnelle concrète qu'à la poursuite de la qualification. **Formation en entreprise et en école :** La formation a lieu pour trois quarts du temps en entreprise. Les apprentis et apprenties y acquièrent des compétences liées à la pratique, dans un environnement de travail concret. L'autre quart du temps est passé en école professionnelle, où le contenu de l'enseignement, à la fois professionnel et général, est transmis en connexion avec le métier d'apprentissage.

Vous trouverez des **informations supplémentaires** à :
www.berufenet.de
www.europass-info.de