

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT (DE)(1)**Gesellenprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Konditor / Konditorin**

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT (FR)(1)**Certificat d'aptitude professionnelle de formation nationalement reconnue à la profession
de Pâtissier / pâtissière**

(1)cette traduction est dépourvue de toute valeur légale

3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPÉTENCES

- Maîtrise de la fabrication artisanale de produits pâtissiers
- Application de dispositions relatives à l'hygiène, à la sécurité et à la santé, et de mesures d'assurance qualité
- Prise en considération des bases de la physiologie nutritionnelle, et des aspects écologiques et économiques
- Confection de pâtisseries fines à partir de masse et pâte à génoise, à biscuit, sablée, à chou, à macaron et meringuée, ainsi que feuilletée, brisée, levée et à pain d'épices
- Confection de petits fours salés, sucrés, au fromage, de gâteaux secs et de pâtisseries allégées
- Fabrication d'entremets, de produits à base de sucre et de produits à base de crème glacée
- Fabrication de produits à base de pâte d'amande, de chocolat et de praliné, ainsi que de chocolats
- Conception et création de tartes, de pièces montées et de décorations à partir de différents produits pâtissiers
- Préparation de petits plats en utilisant des produits frais
- Maîtrise des bases de la comptabilité d'entreprise
- Élaboration d'offres de produits de circonstance
- Conseil aux clients et vente des produits.

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

Les pâtissiers et pâtissières travaillent principalement dans des entreprises artisanales comme les pâtisseries, les cafés/salons de thé et les boulangeries. Il n'est pas rare qu'ils/elles soient employé(e)s dans la restauration comme pâtissiers/pâtissières, par exemple dans les grands hôtels et les grands restaurants. Dans une certaine mesure, les services de développement de produits des entreprises du secteur des produits sucrés et des produits pâtissiers représentent un autre débouché.

(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

<p>Nom et statut de l'organisme du certificateur</p> <p>Chambre des métiers</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale/sectorielle responsable de l'homologation ou de la reconnaissance du certificat</p> <p>Chambre des métiers</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat</p> <p>ISCED 3B Niveau 4 du CAC (classement provisoirement conforme au "Cadre allemand des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie" - CEC allemand - Rapport de référencement du 15 novembre 2012. Publié par : Ministère fédéral de l'Éducation et de la Recherche (BMBF), Berlin et Bonn ; Conférence permanente des ministres de l'Éducation et des Affaires culturelles en République Fédérale d'Allemagne (KMK), Berlin)</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</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>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</p> <p>Technicien/technicienne supérieur(e) - Boulangerie-pâtisserie, Technicien/technicienne supérieur(e) - Boulangerie, Agent de maîtrise (h/f) - Produits alimentaires, Agent de maîtrise (h/f) - Confiserie</p>	<p>Accords internationaux</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>Base légale du certificat</p> <p>Arrêté fédéral sur la formation professionnelle à Pâtissier / pâtissière en date du 03.06.2003 (BGBl. - Journal Officiel de la République Fédérale d'Allemagne - I S 790) décisions de la Conférence des ministres des cultes (KMK) en date du 21.03.2003), (BAnz. - Journal des annonces officielles - n° 192a du 15.10.2003)</p>	

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

<p>Examen de fin d'études auprès du service responsable:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>Informations supplémentaires</p> <p>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</p> <p>Durée de la formation : 3 ans.</p> <p>Formation selon le « système dual », en alternance en établissement scolaire et en entreprise:</p> <p>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.</p> <p>Vous trouverez de plus amples informations sous:</p> <p>www.berufenet.arbeitsagentur.de</p> <p>Centres Nationaux Europass</p> <p>www.europass-info.de</p>