

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) <sup>(1)</sup>

**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-53-H/01 Pekař (denní studium)**

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME <sup>(2)</sup>

**Brevet d'apprentissage pour la formation de:  
29-53-H/01 Boulanger (formation à plein temps)**

(2) Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

## 3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

**Compétences générales :**

- assumer la responsabilité des tâches accomplies dans le cadre du travail ou dans les études;
- adapter son comportement aux circonstances lors de la résolution de problèmes;
- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de solutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins A2+ en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les règlements de la normalisation.

**Compétences professionnelles:**

- choisir une recette, un procédé technologique, une machine et un équipement appropriés pour un produit de boulangerie donné;
- effectuer un calcul technologique;
- évaluer la qualité des ingrédients et des additifs et l'adéquation de leur utilisation dans la fabrication du pain et des produits de boulangerie;
- stocker, sélectionner et préparer les ingrédients et les additifs en vue de leur transformation;
- fabriquer et traiter thermiquement le pain et les produits de boulangerie;
- entretenir les machines et les équipements de boulangerie;
- stocker le pain et les produits de boulangerie;
- emballer et expédier le pain et les produits de boulangerie;
- évaluer la qualité des produits semi-finis et des produits de boulangerie;
- respecter les procédures technologiques, assurer la production de denrées alimentaires sûres;
- assurer l'hygiène et la salubrité des opérations de boulangerie;
- tenir les registres prescrits des opérations pour les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis;
- vendre des produits de boulangerie.



4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU  
CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le diplômé pourra être employé comme boulanger dans de petites et grandes boulangeries et dans des installations commerciales impliquées dans la vente de produits de boulangerie.  
Après avoir acquis l'expérience pratique nécessaire dans ce domaine, il sera prêt à diriger sa propre entreprise de production et de vente de produits de boulangerie.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

<p><b>Nom et statut de l'organisme certificateur</b>                  Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace                  Charbulova 1072/106                  Brno                  618 00                  CZ                  école public</p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme</b>                  Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports                  Karmelitská 7                  118 12 Praha 1                  République tchèque</p>
<p><b>Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme</b>                   La formation secondaire avec le brevet d'apprentissage  <b>ISCED 353, EQF 3</b></p>	<p><b>Système de notation / conditions d'octroi</b>                  1 excellent (výborný)                  2 très bien (chvalitebný)                  3 bien (dobrý)                  4 suffisant (dostatečný)                  5 insuffisant (nedostatečný)  <i>La classification totale :</i>                  Prospél s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5)                  Prospél : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4)                  Neprospél : N'a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)</p>
<p><b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b>                  ISCED 354, EQF 4</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>
<p><b>Base légale</b>                  Loi n° 561/2004 de l'instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d'une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs règlements postérieurs</p>	

6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation	Durée	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• École / centre de formation</li> <li>• Apprentissage en contexte professionnel</li> <li>• Apprentissage non formel validé</li> </ul>	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissement en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		<b>3 années / 3 072 heures</b>	
<p><b>Niveau d'entrée requis</b>                  La scolarité obligatoire terminée  <b>Information complémentaire</b> Pour plus d'informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l'adresse internet: <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> et <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>.</p> <p><b>L'Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b></p> <div style="text-align: right;">                        cachet et signature  <b>Édité à Prague pour l'année scolaire 2022/2023</b> </div>			

(\*) **Note explicative**

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé 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 n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>