



1. INTITULE DU CERTIFICAT (DE)

**Zeugnis über die Meisterprüfung im
Konditoren-Handwerk (*Bachelor Professional im Konditoren-Handwerk*)**

2. TRADUCTION DE L'INTITULE DU CERTIFICAT (FR)

**Certificat de l'examen de maître-artisan dans le cadre de le
métier de pâtissier (bachelor professionnel dans le métier de pâtissier)**

Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. PROFIL DES QUALIFICATIONS ET COMPETENCES

Les maîtres de pâtissier ont les compétences techniques, méthodiques, sociales et personnelles pour gérer et organiser une entreprise de pâtissier. Tenir compte des exigences des clients vous pouvez:

- développer une offre de services et proposer des solutions, en particulier:
 - en tenant compte des procédés de fabrication et des aspects de la conception, des prescriptions légales liées à la profession, y compris pour les denrées alimentaires, de l'hygiène du personnel et du travail, des directives et des normes techniques, du personnel, des matériaux et des appareils,
 - développer et mettre en œuvre des concepts de vente, de magasin et de café en tenant compte d'une offre de service orientée vers le client, développer et mettre en œuvre des concepts logistiques, en particulier pour l'équipement d'exploitation et de stockage,
 - élaborer des informations sur les produits, valider et réaliser des esquisses et des dessins pour les éléments de décoration,
 - tenir compte des particularités saisonnières et régionales
- fournir des services, en particulier:
 - concevoir, fabriquer et décorer des tourtes et des variations de desserts,
 - Développer, documenter et mettre en œuvre des recettes pour des produits de pâtisserie et de confiserie, en particulier en tenant compte des principes nutritionnels et diététiques,
 - confectionner et dessiner des produits de boulangerie fine à partir de pâtes et de masses, des pralinés, des glaces et des desserts, confectionner des fourrages, conserver et transformer des fruits, modeler, maquiller, garnir et décorer des produits en chocolat, massepain, nougat, nougatine et sucre en tenant compte des aspects créateurs,
 - concevoir, réaliser et garnir des produits de pâtisserie salée, notamment des fours et des pâtés fourrés, ainsi que des plats simples à partir de matières premières fraîches, réaliser et décorer des boissons chaudes et froides,
 - planifier, réaliser, arranger et décorer des buffets avec des produits de pâtisserie et de confiserie,
 - aménager des espaces de vente, des cafés ainsi que des surfaces d'exposition en tenant compte des éléments de design,
 - présenter les produits de pâtisserie et de confiserie et les emballer de manière décorative selon les souhaits des clients.

Ce faisant, ils prennent des décisions commerciales, de ressources humaines et juridiques, les mettent en œuvre et les justifient. Cela comprend en particulier:

- planifier, contrôler et surveiller le travail et les processus d'entreprise dans une position de responsabilité, et ce, dans une perspective entrepreneuriale et garantir la qualité et la durabilité,
- diriger les employés, permettre la formation continue et réaliser des mesures de développement du personnel,
- qualifier les apprentis dans leur métier en tenant compte des exigences pédagogiques et juridico-organisationnelles.

4. ÉVENTAIL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ACCESSIBLES AU DETENTEUR DU CERTIFIKAT

Les maîtres métiers de pâtissier dirigent des entreprises de manière indépendante ou assument des tâches de gestion dans des entreprises et des établissements du secteur métiers de pâtissier. Dans les entreprises artisanales ou industrielles, outre la prestation de services, elles exercent une ou plusieurs des activités suivantes:

- direction des affaires commerciales,
- direction technique,
- organisation de la formation et du développement du personnel.

(*)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

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/regionale/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>Deuxième niveau de formation continue: Bachelor Professional selon § 42a para.1 No 2 HwO. Cette qualification est attribuée au niveau 6 du cadre européen et allemand des qualifications (EQR, DQR); comparer l'annonce du 01.08.2013 (BAnz AT 20.11.2013 B2).</p> <p>ISCED 65</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi</p> <p>100-92 points = 1 = très bien moins de 92 - 81 points = 2 = bien moins de 81 - 67 points = 3 = satisfaisant moins de 67 - 50 points = 4 = suffisant moins de 50 - 30 points = 5 = médiocre moins de 30 - 0 points = 6 = insuffisant</p> <p>Pour l'acquisition de [Titre des diplômes selon HwO] toutes les parties de l'examen ont été réussies (§ 21 para. 2 MPVerfVO).</p>
<p>Accès au niveau d'enseignement ou de formation suivant</p> <p>Le diplôme de formation continue ouvre l'accès au niveau de qualification suivant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Économiste d'entreprise certifié conformément au règlement sur l'artisanat allemand (Handwerksordnung) • Pédagogue certifié en formation professionnelle <p>ainsi que l'accès aux possibilités d'enseignement universitaire.</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>Selon § 45 (BGBl. I p. 3074; 2006 I p. 2095):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordonnance sur le profil professionnel de l'examen de maître artisan et sur les conditions d'examen des parties I et II de l'examen de maître artisan dans le domaine de l'électrotechnique, dernier changement 17.11.2011 (BGBl. I. p. 2234) ainsi que • Ordonnance sur l'examen du certificat de maître artisan dans les parties III et IV dans les métiers de l'artisanat et les métiers assimilés à l'artisanat (AMVO) du 26 octobre 2011 (BGBl. I p. 2149), aussi <p>Ordonnance sur l'admission et la procédure générale d'examen pour l'examen du diplôme de maître artisan dans les métiers d'artisanat et les métiers assimilés à l'artisanat (MPVerfVO) du 17 décembre 2001 (BGBl. I p. 4154), modifié par l'article 1 du décret du 26 octobre 2011 (BGBl. I p. 2145), modifié en dernier lieu par l'article 106 de la loi du 29 mars 2017 (BGBl. I p. 626).</p>	

6. MOYENS OFFICIELLEMENT RENCONNUS D'ACCES A LA CERTIFICATION

Le diplôme de formation continue est obtenu en passant un examen devant l'organisme mentionné au point 5. Pour être admis à l'examen, les candidats doivent prouver qu'ils ont

1. un examen de compagnon réussi ou
2. un examen final dans une profession de formation agréée ou
3. une détermination de l'équivalence conformément à l'article 40a de la HwO.

En outre, il existe d'autres possibilités pour être admis à l'examen, régies par le §49 HwO.

Informations supplémentaires

Toutes les indications se réfèrent au statut 01.2023.

L'acquisition de la compétence professionnelle à démontrer lors de l'examen de formation continue a généralement lieu dans le cadre de mesures de formation. Les diplômés ont régulièrement plusieurs années d'expérience professionnelle.