



## Contenu de certificat de formation professionnelle (\*)



Allemagne

### 1. INTITULÉ DU CERTIFICAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE (D)

**Abschlusszeugnis der Berufsfachschule  
Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung und  
Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung  
einschließlich Fachhochschulreife**

### 2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE (F)

**Certificat de formation en école professionnelle spécialisée  
Assistant pour l'alimentation et l'approvisionnement (diplôme d'État) et  
Assistante pour l'alimentation et l'approvisionnement (diplôme d'État)  
avec diplôme d'accès à l'enseignement supérieur spécialisé (DAESS)**

La présente traduction n'a aucune valeur juridique

### 3. PROFIL DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- Évaluation de plats et de boissons relativement à leur valeur nutritionnelle, écologique, économique et sensorielle
- Établissement et évaluation de plannings alimentaires pour différents groupes de personnes, et approvisionnement des groupes de personnes respectifs
- Arrangement de tables, et service de plats et de boissons selon les règles de l'art
- Contrôle et documentation de l'entrée de marchandises, du stockage de produits alimentaires et de sortie de marchandises
- Application de procédés et méthodes de conservation de la fraîcheur des produits alimentaires
- Planification, arrangement, installation et équipement de pièces d'habitation et de locaux fonctionnels, ainsi que de zones de circulation dans des résidences privées et collectives, en tenant compte des prescriptions légales relatives à l'hygiène, à l'ergonomie, à la sécurité au travail, à la protection de la santé et de l'environnement, ainsi que des normes de qualité et de l'écologie
- Nettoyage, entretien, contrôle, maintenance et élimination d'objets, d'appareils et de machines, ainsi que d'installations dans les pièces d'habitation et les locaux fonctionnels de résidences privées et collectives
- Évaluation, emploi selon les règles de l'art, nettoyage et entretien de différents textiles, en tenant compte de leur valeur d'usage respective et de leur préservation
- Application de techniques de couture de base, et fabrication et arrangement d'objets textiles, en tenant compte des besoins en matériel et des propriétés des matériaux
- Soins et approvisionnement de groupes de personnes dans des résidences collectives, en tenant compte des équipements du site et des procédures de travail
- Suivi, soutien et accompagnement d'enfants et de jeunes au cours de leur développement, et d'adultes lors de différentes étapes et situations de la vie
- Vente de produits et de services
- Calcul des besoins et acquisition de services et de denrées sur la base des directives de l'entreprise, ainsi qu'évaluation des différentes possibilités de financement
- Documentation, vérification et maintien de la continuité des mesures de l'entreprise relatives à l'assurance qualité
- Utilisation de systèmes informatiques pour le traitement et le stockage de données
- Établissement et entretien de contacts dans le cadre de l'activité, en tenant compte du groupe cible et des souhaits respectifs des clients
- Présentation et analyse de différents résultats de travaux, et réflexion sur ces résultats
- Communication en anglais liée à l'activité professionnelle
- Respect des dispositions relatives à la sécurité au travail et des règles de l'hygiène au travail, manipulation de l'équipement de protection personnel et des installations de sécurité et de protection contre l'incendie
- Respect des comportements appropriés en cas d'accidents, et mise en œuvre de mesures de premiers secours
- Respect des dispositions relatives à la protection de l'environnement, prévention contre la pollution de l'environnement, emploi rationnel de l'énergie dépensée dans le cadre du travail

#### (\*) Explication

Ce document a été conçu dans le but de fournir des informations supplémentaires concernant des diplômes spécifiques. Il est dépourvu en lui-même de toute valeur juridique. La présente explication se rapporte aux décisions 93/C 49/01 du conseil du 3 décembre 1992 relative à la transparence dans le domaine des qualifications et 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 relative à la transparence dans le domaine des certificats de formation et de qualification, ainsi qu'à la recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du conseil du 10 juillet 2001 sur la mobilité des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, du personnel enseignant et des apprentis dans la communauté.

Vous trouverez plus d'informations sur la notion de transparence à l'adresse suivante : [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

© Communautés Européennes 2002

#### 4. SECTEURS D'ACTIVITÉS OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DE CE DIPLÔME, CE TITRE OU CE CERTIFICAT

Les assistant(e)s pour l'alimentation et l'approvisionnement avec DAESS travaillent en équipe, dans les différents champs d'activités pratiques des entreprises et des établissements du secteur de l'économie domestique, telles que les maisons de retraite et les établissements de soins, les hôpitaux, les hôtels, les restaurants et les établissements collectifs, et prennent en charge des tâches administratives.

#### 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<b>Dénomination et statut de l'instance délivrant le certificat</b> Etablissement de l'enseignement professionnel public ou reconnu par l'État (voir certificat pour l'adresse).	<b>Dénomination et statut de l'administration nationale/régionale compétente pour l'authentification/la reconnaissance du certificat de fin de formation</b> Inspection académique supérieure du Land (ministère national/ministère régional)
<b>Niveau du certificat (national ou international)</b> ISCED 2011: 354 DQR/CEC: 4* <i>* correspond seulement au niveau du certificat de formation professionnelle</i>	<b>Echelle d'évaluation / conditions d'obtention</b> 1 = très bien 2 = bien 3 = satisfaisant 4 = suffisant 5 = médiocre 6 = insuffisant  La mention « suffisant » est exigée pour l'obtention du certificat de fin de formation.
<b>Accès au niveau de formation suivant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Accès à la formation continue (école spécialisée)</li><li>• Accès à l'université (en conformité avec la loi sur l'enseignement supérieur du Land)</li></ul>	<b>Traités internationaux</b> Déclaration commune franco-allemande du 26 octobre 2004 relative à la compatibilité des diplômes dans le domaine de la formation professionnelle
<b>Fondements juridiques</b> Décret du Land sur les écoles professionnelles spécialisées.	

#### 6. DEMARCHES OFFICIELLES

Examen final d'État :

1. Après la fin de la formation dans le cadre du programme d'enseignement prescrit, dans une école professionnelle spécialisée ou
2. En tant que candidat libre, après admission par l'inspection académique du Land.

##### Informations complémentaires

**Accès :** droit d'accès en conformité avec les réglementations du Land.

**Durée de la formation :** 3 ans au minimum

**Objectif de la formation :** Les écoles professionnelles spécialisées proposent des cursus de formation à plein temps relevant de la formation professionnelle initiale. L'enseignement qui y est dispensé transmet une aptitude à l'emploi alliant compétence spécialisée, compétence personnelle, compétence sociale et capacité d'action ; les composants intrinsèques en sont la capacité de méthode, la capacité de communication et la capacité d'apprendre. La formation d'assistant(e) pour l'alimentation et l'approvisionnement avec DAESS se base sur les pratiques du travail en entreprise ou en institution spécialisée. Un stage en entreprise peut être intégré à la formation.

Par ailleurs, les centres de formation professionnelle offrent la possibilité d'obtenir un diplôme du premier cycle de l'enseignement secondaire, en conformité avec les réglementations du Land.

Vous trouverez **d'autres informations** aux adresses suivantes :

[www.kmk.org](http://www.kmk.org)

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

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