



## 1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

31-541-01 Bolti hentes

## 2. TRADUCTION DE L'INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (FR)

Charcutier(ière)

(LA TRADUCTION DE L'INTITULE EST DONNEE A TITRE D'INFORMATION)

## 3. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

**Le spécialiste peut assurer les activités suivantes:**

- réceptionner l'espace de travail;
- réceptionner et stocker les matières;
- définir et préparer les matériaux et instruments nécessaires;
- respecter les exigences de protection sur le lieu de travail, de lutte contre l'incendie, d'hygiène et d'assurance de qualité;
- découper la carcasse, diviser la carcasse en découpes de viande;
- former, désosser les découpes de viande;
- commercialiser de la viande et des produits à base de viande, servir les clients;
- installer les viandes et les produits à base de viande dans le comptoir des viandes;
- servir les clients;
- enregistrer, traiter, fournir, documenter des données;
- utiliser les outils, manipuler les engins;
- respecter les règles relatives à l'activité.

## 4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7111 Charcutier(ière)

### (\*) Note explicative:

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme aux documents suivants :

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (résolution 93/C 49/01 du Conseil, du 3 décembre 1992, concernant la transparence des qualifications), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (résolution 96/C 224/04 du Conseil, du 15 juillet 1996, sur la transparence des certificats de formation professionnelle), "Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers" (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)

Pour toute information complémentaire sur la transparence, consultez le site <http://europass.cedefop.eu.int/htm/>

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

| <b>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</b>  | <b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</b>   |      |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
|--|---|------|----------------------------|--|------------------|--------------------------|------|----------------------------|---------------|---|---|-------|------------------|---|---|-------|---|--|---|--|
| <b>Niveau du certificat (national ou international)</b><br><b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b><br>31 Qualification professionnelle partielle du premier cycle de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité primaire, soit sur les éléments de connaissance de saisie de théorie et de pratique, définis dans l'exigence professionnelle et d'examen (ci-après : compétence de saisie), et pouvant être obtenue soit dans le cadre d'une formation professionnelle non formelle, soit dans le cadre du premier cycle de l'enseignement secondaire spécialisé, soit dans le cadre du programme « HÍD II ».<br><br><b>Code ISCED2011:</b><br>3<br><br><b>Niveau du CNCP de la Hongrie:</b><br><br><b>Niveau du CEC:</b> | <b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b><br><br>Echelle pentatonique: 5 très bien<br>4 bien<br>3 moyen<br>2 passable<br>1 insuffisant   |      |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| <b>Mention de série du certificat: PT K</b><br><br>son numéro d'ordre: 123456<br><br><b>Date de délivrance du certificat: 2017.04.19</b>   | <b>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Type de l'examen</th> <th style="width: 45%;">Description de l'épreuve</th> <th style="width: 10%;">Note</th> <th style="width: 10%;">Pondération à l'évaluation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">80.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |      |                            |  | Type de l'examen | Description de l'épreuve | Note | Pondération à l'évaluation | Épreuve orale | Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande | 5 | 20.00 | Épreuve pratique | Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande | 5 | 80.00 | Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note |  | 5 |  |
| Type de l'examen   | Description de l'épreuve  | Note | Pondération à l'évaluation |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| Épreuve orale  | Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande   | 5    | 20.00                      |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| Épreuve pratique   | Découpage en tranches, désossage, vente des produits à base de viande   | 5    | 80.00                      |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note  |   | 5    |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| <b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b><br>à l'enseignement secondaire  | <b>Accords internationaux</b>   |      |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| <b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</b>  |   |      |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |
| <b>Base légale</b><br><br>Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle<br>Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 41/2013 (V. 28.) du Ministère du développement rural.  |   |      |                            |  |                  |                          |      |                            |               |   |   |       |                  |   |   |       |   |  |   |  |

## 6. MODES D'ACCES OFFICIELLEMENT RECONNUS POUR OBTENIR LE CERTIFICAT

| Description de l'enseignement théorique et pratique professionnels   | Part du volume total du programme complet % | Durée (heures/semaines/mois/années) |
|--|---|-------------------------------------|
| Ecole/centre de formation  | Théorie: 20 % Pratique: 80 %                |                                     |
| Environnement professionnel  |   |                                     |
| Formation antérieure validée   |   |                                     |
| Durée totale de la formation   |   | 360 heures                          |
| <b>Niveau d'entrée requis:</b><br>- formation scolaire de base   |   |                                     |
| <b>Modules d'exigences professionnelles:</b><br>10926-12 Exigences relatives au travail dans l'industrie de la viande et dans le meunerie<br>10928-12 Découpage en tranches, désossage<br>10930-12 Vente des produits à base de viande |   |                                     |
| Ce supplément descriptif du certificat a été établi sur la base du guide de remplissage publié sur les sites du Centre national de référence et du Centre national Européen.   |   |                                     |
| <b>Centre national de référence– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>   |   |                                     |
| Chef de l'organisateur d'examen:<br>Date de délivrance: 2017.04.19   |   | <b>CACHET</b>                       |