



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

54-541-01 Élelmiszeripari analitikus technikus

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

Technicien analyste de laboratoire de l'industrie agro-alimentaire
(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:

- préparer l'espace de travail;
- prélever des échantillons;
- effectuer la préparation des échantillons;
- préparer le processus de travail;
- réaliser des mesures de laboratoire;
- utiliser l'équipement et les instruments de laboratoire;
- effectuer la détermination qualitative de la composition des échantillons;
- effectuer la détermination quantitative de la composition des échantillons;
- exécuter des tâches administratives;
- qualifier le produit alimentaire examiné sur la base des résultats obtenus.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

3113 Technicien de l'industrie agro-alimentaire

(*) 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

<p>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</p> <p>Ministère du développement rural</p>																				
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 54 Qualification professionnelle de niveau avancé ayant comme précondition l'obtention du baccalauréat et pouvant être principalement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p>Code ISCED2011: 4</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie:</p> <p>Niveau du CEC:</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant</p>																				
<p>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 2023.10.02</p>	<p>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 50%;">Analyse alimentaire, opérations et équipements de l'industrie alimentaire</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Analyse alimentaire, microbiologie, hygiène et assurance qualité</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Réalisation des analyses alimentaires</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Documentation des résultats d'examen, qualification du produit alimentaire examiné sur la base des résultats obtenus</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</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> </table>	Épreuve écrite centrale	Analyse alimentaire, opérations et équipements de l'industrie alimentaire	5	20.00	Épreuve orale	Analyse alimentaire, microbiologie, hygiène et assurance qualité	5	20.00	Épreuve pratique	Réalisation des analyses alimentaires	5	40.00	Épreuve pratique	Documentation des résultats d'examen, qualification du produit alimentaire examiné sur la base des résultats obtenus	5	20.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Analyse alimentaire, opérations et équipements de l'industrie alimentaire	5	20.00																		
Épreuve orale	Analyse alimentaire, microbiologie, hygiène et assurance qualité	5	20.00																		
Épreuve pratique	Réalisation des analyses alimentaires	5	40.00																		
Épreuve pratique	Documentation des résultats d'examen, qualification du produit alimentaire examiné sur la base des résultats obtenus	5	20.00																		
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																			
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement supérieur</p>	<p>Accords internationaux</p>																				
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																					
<p>Base légale</p> <p>Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 41/2013 (V. 28.) du Ministère du développement rural.</p>																					

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: 50 % Pratique: 50 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2 ans

Niveau d'entrée requis:

- Baccalauréat

Modules d'exigences professionnelles:

- 10891-12 Microbiologie, hygiène et assurance qualité
- 10894-12 Opérations et équipements de l'industrie alimentaire
- 10895-12 Technologies générales de l'industrie agro-alimentaire
- 10892-12 Analyse alimentaire
- 10893-12 Examens d'analyse alimentaire
- 10890-12 Entreprises d'industrie agro-alimentaire
- 11498-12 Animation de personnel I (en cas de formations faisant suite au baccalauréat)
- 11500-12 Santé et sécurité sur le lieu de travail

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.

Centre national de référence– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Chef de l'organisateur d'examen:

Date de délivrance: 2023.10.02

CACHET