



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

54-541-02 Élelmiszeripari technikus

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

Technicien 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:**

- réceptionner les matières premières, produits semi-finis et finis, prélever des échantillons, effectuer des tests;
- effectuer des tests en cours de production et sur les produits finis, prendre les mesures nécessaires;
- exécuter des travaux de protection sur le lieu de travail, de lutte contre l'incendie, de protection de l'environnement et d'assurance qualité;
- réaliser des activités d'hygiène alimentaire;
- participer à des activités de production alimentaire;
- réaliser/demander la réalisation des mesures de base de l'industrie agro-alimentaire;
- utiliser des outils, faire fonctionner des machines et des équipements;
- respecter et garantir le respect des consignes technologiques, de protection de l'environnement, de protection sur le lieu de travail et d'assurance qualité;
- tenir des registres, documents d'assurance qualité;
- effectuer des tâches secondaires de développement de produits.

## 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><b>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</b></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</b></p> <p>Ministère du développement rural</p>																										
<p><b>Niveau du certificat (national ou international)</b></p> <p><b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b>                      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><b>Code ISCED2011:</b> 4</p> <p><b>Niveau du CNCP de la Hongrie:</b></p> <p><b>Niveau du CEC:</b></p>	<p><b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b></p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien                      4 bien                      3 moyen                      2 passable                      1 insuffisant</p>																										
<p><b>Mention de série du certificat: PT K</b></p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p><b>Date de délivrance du certificat: 2021.07.21</b></p>	<p><b>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 45%;">Connaissances des technologies générales de l'industrie agro-alimentaire, connaissances de protection sur le lieu de travail, de lutte contre l'incendie et de protection de l'environnement</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Soutenance du travail de fin d'études</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Hygiène et assurance de la qualité</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation du travail de fin d'études</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 mesures de base de l'industrie agro-alimentaire</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">30.00</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	Connaissances des technologies générales de l'industrie agro-alimentaire, connaissances de protection sur le lieu de travail, de lutte contre l'incendie et de protection de l'environnement	5	30.00	Épreuve orale	Soutenance du travail de fin d'études	5	10.00	Épreuve orale	Hygiène et assurance de la qualité	5	10.00	Épreuve pratique	Préparation du travail de fin d'études	5	20.00	Épreuve pratique	Réalisation des mesures de base de l'industrie agro-alimentaire	5	30.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Connaissances des technologies générales de l'industrie agro-alimentaire, connaissances de protection sur le lieu de travail, de lutte contre l'incendie et de protection de l'environnement	5	30.00																								
Épreuve orale	Soutenance du travail de fin d'études	5	10.00																								
Épreuve orale	Hygiène et assurance de la qualité	5	10.00																								
Épreuve pratique	Préparation du travail de fin d'études	5	20.00																								
Épreuve pratique	Réalisation des mesures de base de l'industrie agro-alimentaire	5	30.00																								
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																									
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>A l'enseignement supérieur</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>																										
<p><b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</b></p>																											
<p><b>Base légale</b></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: 60 % Pratique: 40 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2 ans

### Niveau d'entrée requis:

- Baccalauréat

### Modules d'exigences professionnelles:

10894-12 Opérations et équipements de l'industrie alimentaire

10895-12 Technologies générales de l'industrie agro-alimentaire

10903-12 Mesures de base de l'industrie agro-alimentaire

10904-12 Hygiène et assurance de la qualité

10890-12 Gestion d'entreprises agro-alimentaires

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 Europass.

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

Chef de l'organisateur d'examen:

Date de délivrance: 2021.07.21

**CACHET**