



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

31-541-10 Üdítőital-ipari termékgyártó

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

Fabriquant industriel de boissons non alcoolisées  
(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:**

- Réception, traitement, contrôle de qualité, stockage, préparation des matières premières, des produits d'addition, des arômes et des colorants;
- Évaluation eaux utilisées (eau de qualité égale à celle de l'eau potable) pour la fabrication des produits;
- Fabrication de l'eau de Seltz ; fonctionnement, maintenance, réglage de l'équipement;
- Évaluation, clarification, traitement de l'eau minérale servant de matière première ; fonctionnement, maintenance, réglage de l'équipement;
- Fabrication des boissons gazeuses (utilisation du sirop de base ; dissolution du sucre, mélange);
- Préparation des bouteilles pour remplissage, essai de compression;
- Mise en bouteille, étiquetage, résolution des étapes suivantes : emballage multiple (préparation des unités de conditionnement), stockage, transport;
- exécuter les analyses physico-chimiques et organoleptiques en cours de préparation, contrôler et qualifier le produit fini;
- régler, exploiter et nettoyer les instruments et outils techniques;
- Gestion de l'énergie et de l'eau pour la fabrication;
- traiter les sous-produit et les détritux;
- respecter et garantir le respect des consignes de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux;
- créer et gérer une entreprise, vendre des produits.

## 4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7115 Oenologue et fabricant d'autre boisson alcoolisée  
8111 Opérateur(trice) de machines de production d'aliments et de boissons

### (\*) 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>  Ministère du développement rural																		
<b>Niveau du certificat (national ou international)</b>  <b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b> 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 ».	<b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b>  Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant																		
<b>Code ISCED2011:</b> 3  <b>Niveau du CNCP de la Hongrie:</b>  <b>Niveau du CEC:</b>																			
<b>Mention de série du certificat: PT K</b>  son numéro d'ordre: 123456   <b>Date de délivrance du certificat: 2023.10.02</b>	<b>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center; vertical-align: top;">Épreuve orale</td> <td style="width: 55%; vertical-align: top;">Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires</td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: top;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center; vertical-align: top;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">Épreuve pratique</td> <td style="vertical-align: top;">Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des boissons gazeuses et eaux minérales en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et d'hygiène.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">5</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">60.00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">Épreuve pratique</td> <td style="vertical-align: top;">Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des eaux de Seltz en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et de hygiène.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">5</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">20.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center; vertical-align: top;">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Épreuve orale	Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires	5	20.00	Épreuve pratique	Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des boissons gazeuses et eaux minérales en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et d'hygiène.	5	60.00	Épreuve pratique	Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des eaux de Seltz en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et de hygiène.	5	20.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve orale	Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires	5	20.00																
Épreuve pratique	Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des boissons gazeuses et eaux minérales en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et d'hygiène.	5	60.00																
Épreuve pratique	Effectuer de manière professionnelle, autonome, économe les procédures technologiques de fabrication des eaux de Seltz en respectant intégralement les exigences en matière de protection contre l'incendie, de sécurité au travail, de protection de l'environnement et de hygiène.	5	20.00																
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																	
<b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b>  Dans l'enseignement secondaire	<b>Accords internationaux</b>																		
<b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</b>																			

## Base légale

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.

MINISTERE

## 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: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		360 heures
<b>Niveau d'entrée requis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Titulaire du certificat d'études primaires.</li><li>- Certificat médical d'aptitude nécessaire.</li></ul> <b>Modules d'exigences professionnelles:</b> 10890-12 Gestion d'entreprises agro-alimentaires 10901-12 Fabrication de boissons non alcoolisées, d'eau minérale et d'eau de Seltz 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. <b>Centre national de référence– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2023.10.02		<b>CACHET</b>