



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

34-541-01 Édesipari termékgyártó

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

Fabricant de produit de confiserie

(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:**

- calculs technologiques et/ou calculs de production;
- réception et préparation des matériaux nécessaires pour la fabrication;
- contrôle des machines, de l'équipement, des outils;
- surveillance du fonctionnement des machines et de l'équipement, en cas de besoin intervention;
- participation aux travaux d'entretien;
- préparation, contrôle de fournitures d'emballage ; emballage de produit finis;
- livraison au dépôt servant à réfrigérer ou entreposer les produits finis et/ou entreposage;
- gestion des déchets conformément à la réglementation en vigueur;
- examen et/ou contrôle de matières premières;
- procédures de contrôle en cours de fabrication;
- contrôle et/ou évaluation de produits finis;
- échantillonnage conformément aux prescriptions;
- réglage des paramètres prescrites;
- enregistrer, traiter, fournir, documenter des données;
- réalisation des bilans et des rapports prescrites.

## 4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7218 Fabricant de produit de confiserie

### (\*) 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>            34 Qualification professionnelle du niveau de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité professionnelle, soit sur les compétences de saisie définies dans l'exigence professionnelle et d'examen et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p><b>Code ISCED2011:</b> 3</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: 2023.10.02</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: 20%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 40%;">Examen écrit pour fabricant des produits de confiserie</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Examen oral pour fabricant des produits de confiserie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Fabrication des produits de confiserie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</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	Examen écrit pour fabricant des produits de confiserie	5	20.00	Épreuve orale	Examen oral pour fabricant des produits de confiserie	5	20.00	Épreuve pratique	Fabrication des produits de confiserie	5	60.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Examen écrit pour fabricant des produits de confiserie	5	20.00														
Épreuve orale	Examen oral pour fabricant des produits de confiserie	5	20.00														
Épreuve pratique	Fabrication des produits de confiserie	5	60.00														
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5															
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>Dans l'enseignement secondaire</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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		3 ans

### Niveau d'entrée requis:

- Titulaire du certificat d'études primaires.

### Modules d'exigences professionnelles:

10885-12 Fabrication de produits semi-finis de confiserie

10886-12 Fabrication de bonbons

10887-12 Fabrication de chocolat

10888-12 Fabrication de café et de succédané de café

10889-12 Fabrication de gâteau sec

10890-12 Gestion d'entreprises agro-alimentaires

11497-12 Animation de personnel I

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: 2023.10.02

**CACHET**