



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

55-541-03 Erjedés- és üdítőital-ipari szaktechnikus

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

Technicien de l'industrie zymotique et de l'industrie 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:**

- Effectuer la réception, la qualification et la préparation de la matière première;
- Fabriquer des boissons non alcoolisées;
- Fabriquer des boissons alcoolisées;
- Fabriquer de l'amidon et l'hydrolysate d'amidon;
- Fabriquer des boissons alcoolisées;
- Fabriquer du vinaigre;
- Fabriquer du malt et de la bière;
- Fabriquer de l'eau-de-vie de fruits;
- Effectuer des tâches techniques;
- Effectuer des tâches liées à la sécurité alimentaire et au travail à l'usine.

## 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>                      55 Qualification additionnelle complétant la qualification professionnelle de niveau avancé, basé principalement sur la qualification professionnelle ayant comme précondition l'obtention du baccalauréat et pouvant être obtenu 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: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 30%;">Épreuve d'examen écrit complexe</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Technologies et machines de l'industrie zymotique et de l'industrie de boissons non alcoolisées</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Préparation du travail final</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Effectuer le processus technologique de l'industrie zymotique</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40.00</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> <td></td> </tr> </table>				Épreuve écrite centrale	Épreuve d'examen écrit complexe	5		20.00	Épreuve orale	Technologies et machines de l'industrie zymotique et de l'industrie de boissons non alcoolisées	5		30.00	Épreuve pratique	Préparation du travail final	5		10.00	Épreuve pratique	Effectuer le processus technologique de l'industrie zymotique	5		40.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5		
Épreuve écrite centrale	Épreuve d'examen écrit complexe	5		20.00																									
Épreuve orale	Technologies et machines de l'industrie zymotique et de l'industrie de boissons non alcoolisées	5		30.00																									
Épreuve pratique	Préparation du travail final	5		10.00																									
Épreuve pratique	Effectuer le processus technologique de l'industrie zymotique	5		40.00																									
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 supérieure</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		1 an

### Niveau d'entrée requis:

- Titulaire d'un baccalauréat
- Technicien en industrie alimentaire

### Modules d'exigences professionnelles:

- 10910-12 Fabrication de boisson
- 10911-12 Fabrication d'amidon
- 10912-12 Fabrication de levure et de vinaigre
- 10913-12 fabrication de malt et de bière
- 10914-12 Fabrication d'alcool

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**