



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

55-541-02 Cukor- és édesipari szaktechnikus

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

Technicien en industrie sucrière et pâtisseries
(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 et contrôler le rôissage;
- effectuer le raffinage de la pâte;
- effectuer et contrôler l'assaisonnement;
- effectuer et contrôler l'assaisonnement;
- effectuer et contrôler le conditionnement;
- effectuer et contrôler la fabrication de la glace;
- effectuer l'obtention du jus;
- effectuer l'épuration du jus,;
- effectuer l'évaporation;
- effectuer la cristallisation;
- effectuer le chaulage;
- contrôler les matières premières, les produits finis et dérivés;
- organiser le processus de la fabrication du sucre;
- contrôler le processus de la fabrication du sucre et le travail de ses employés;
- respecter et faire respecter les règles relatives à la protection du travail et de l'environnement, ainsi que à la prévention de l'incendie;
- gérer les machines de l'industrie sucrière.

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/hm/>

©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): 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>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%;">Examen écrit du technicien en industrie du sucre et de confiserie</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Examen oral du technicien en industrie du sucre et 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 sucriers, 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 du technicien en industrie du sucre et de confiserie	5	20.00	Épreuve orale	Examen oral du technicien en industrie du sucre et de confiserie	5	20.00	Épreuve pratique	Fabrication des produits sucriers, Fabrication des produits de confiserie	5	60.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	Examen écrit du technicien en industrie du sucre et de confiserie	5	20.00														
Épreuve orale	Examen oral du technicien en industrie du sucre et de confiserie	5	20.00														
Épreuve pratique	Fabrication des produits sucriers, Fabrication des produits de confiserie	5	60.00														
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5															
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>Dans l'enseignement supérieure</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: 60 % Pratique: 40 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		1 an
Niveau d'entrée requis: <ul style="list-style-type: none">- Technicien en industrie alimentaire- Certificat médical d'aptitude nécessaire Modules d'exigences professionnelles: 10909-12 Fabrication des produits sucriers 10908-12 Fabrication des produits de confiserie 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