



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

55-541-08 Tejipari szaktechnikus

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

Technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière  
(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:**

- fabrication du lait de consommation de manière indépendante;
- fabrication des produits laitiers de manière indépendante;
- réception et traitement primaire de matières première de l'industrie laitière;
- fabrication des produits laitiers stérilisés et conservés de manière indépendante;
- fabrication du beurre en utilisant diverses technologies;
- fabrication du fromage blanc, des fromages et des fromages fondus;
- fabrication des produits acidifiés;
- fabrication des produits concentré ou des produits en poudre;
- transformation des produits dérivés;
- qualification des produits laitiers;
- effectuer des tâches d'un cadre moyen;
- fabrication de divers produits laitiers et du lait avec la collaboration de ses employés.

## 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: 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: 25%;">Épreuve écrite centrale</td> <td style="width: 50%;">épreuve écrite de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>épreuve orale de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière</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 laitiers</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	épreuve écrite de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière	5	20.00	Épreuve orale	épreuve orale de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière	5	20.00	Épreuve pratique	Fabrication des produits laitiers	5	60.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve écrite centrale	épreuve écrite de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière	5	20.00														
Épreuve orale	épreuve orale de technicien(ne) spécialisé(e) en transformation laitière	5	20.00														
Épreuve pratique	Fabrication des produits laitiers	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 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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		720 heures

**Niveau d'entrée requis:**

- Technicien(ne) en industrie alimentaire.

**Modules d'exigences professionnelles:**

10921-12 Fabrication des produits laitiers

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**