SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

52 811 01 Élelmezésvezető

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

Responsable d'alimentation

(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:

- constater l'impact des denrées alimentaires et des plats préparés sur l'organisme humain sur la base de la composition des denrées alimentaires;
- promouvoir l'alimentation saine sur la base des recommandations nutritionnelles;
- déterminer le menu des différents groupes d'âge en tenant compte des recommandations nutritionnelles, des besoins en substances nutritives, des enjeux professionnels et de la législation en vigueur;
- concernant les plats préparés, calculer traditionnellement et à l'aide d'un logiciel de calcul de substances nutritives, la valeur énergétique, les teneurs en matières grasses, en acides gras satirés, en protéines, en hydrates de carbone, en sucres, en sels calculés, ainsi que les ingrédients allergènes spécifiés dans la législation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires;
- pendant l'alimentation des différents groupes d'âge, prendre des décisions sur l'utilisation des denrées alimentaires en fonction de la composition de celles-ci;
- afin de réaliser l'alimentation appropriée en connaissance de la situation sanitaire et sociale des personnes ciblées;
- déterminer et appliquer les technologies modernes de préparation de plats;
- interpréter les caractéristiques des maladies en rapport avec l'alimentation, ainsi que les moyens de prévention de celles-ci;
- suivre et appliquer les instructions professionnelles du diététicien;
- identifier les denrées alimentaires contenant des ingrédients allergènes et, en fonction de la nature de ceux-ci, les utiliser sur la base des prescriptions spécifiques à la diète ou éviter de les utiliser;
- gérer les tâches quotidiennes relatives à l'alimentation;
- organiser, gérer et contrôler les activités d'approvisionnement alimentaire, compte tenu des spécialités locales;
- préparer la fiche récapitulative de la proportion des différents ingrédients conformément aux dispositions légales;
- déterminer les conditions matérielles et personnelles de l'établissement d'alimentation;
- afin d'utiliser les machines et installations nécessaires à l'exploitation rentable de l'établissement d'alimentation et pour assurer une formation relative au fonctionnement de celles-ci;
- afinde gérer et contrôler le flux de marchandises et la production;
- afin de réaliser l'exploitation rentable de l'établissement d'alimentation;
- afin de faire des calculs économiques (budget, comptabilisation des coûts, fixation des ingrédients, remboursement de frais, etc.);
- afin de réaliser traditionnellement et électroniquement la documentation conforme aux normes;
- développer la protection des biens, des matières premières, des outils et des installations dans le champ d'activités et développer la comptabilisationde ceux-ci;
- gérer l'inventaire, examiner les problèmes efficacement et rapidement en cas de survenance de ceux-ci;
- appliquer la législation relative à l'emploi des travailleurs;
- interpréter les normes relatives aux entités organisationnelles et au fonctionnement;
- coopérer avec ses collègues, le diététicien et le cuisinier en diététique;
- interpréter et appliquer les normes relatives à la sécurité des aliments;
- ;
- ;
- .

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

2223 Diététicien et conseiller en nutirition

MINTA

(*) Note explicative:

Ce document vise a 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 a 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 ©

MINTA

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat

Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat

Ministere des Affaires Economiques Nationales

Niveau du certificat (national ou international)

Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):
52 Qualification professionnelle du deuxième cycle de l'enseignement secondaire ayant comme précondition l'obtention du baccalauréat et pouvant être principalement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle non formelle.

Code ISCED2011:
5

Niveau du CNCP de la Hongrie: 5

Niveau du CEC: 5

Echelle de notation/Exigences aux examens

Echelle pentatonique:
5 très bien
4 bien
3 moyen
2 passable
1 insuffisant

Mention de série du certificat: PT K

son numéro d'ordre: 123456

Date de délivrance du certificat: 2023.10.02

Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.

Épreuve orale	Sciences de la nutrition – Alimentation – Assurance qualité	5	50.00
Épreuve pratique	Conception de menus pour l'alimentation institutionnelle	5	25.00
Épreuve pratique	Gestion administrative de l'alimentation institutionnelle	5	25.00
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe expressé en note		5	

Accès au niveau d'éducation/formation suivant

A destination de l'enseignement supérieur

Accords internationaux

Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle

Base légale

Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle
Exigence professionnelle et d'examen établie dans l'Arrêté n° 29/2016 (VIII. 26.) du Ministère de l'Économie nationale.

MINTA

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		700 heurs

Niveau d'entrée requis:

- baccalauréat

Modules d'exigences professionnelles:

11498-12 Animation de personnel I (en cas de formations faisant suite au baccalauréat)
11562-16 Connaissances en sciences de la nutrition
11563-16 Assurance qualité dans l'alimentation institutionnelle
11565-16 Alimentation instiutionnelle – travaux pratiques guidés
11629-16 Planification alimentaire
11627-16 Gestion alimentaire
11499-12 Animation de personnel II

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

MINTA