



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

31-541-09 Tejtermékgyártó

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

Fabricant de produits laitiers

(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:

- réceptionner, qualifier, purifier, traiter, conserver, préparer les matières premières (lait, crème, espèces de fromage) et contrôler leur qualité;
- procéder à la purification, écrémage, fixation de la teneur en matières grasses, homogénéisation, pasteurisation, réfrigération;
- procéder à la fabrication des types de lait pasteurisé, des produits à base de lait et des produits à base de crème (lait de consommation, chocolat à base de lait écrémé, poudings, yaourt naturel et aromatisé et képhir, crème fraîche, crème Chantilly, laits de conserve naturels et aromatisés);
- fabriquer du beurre et des produits laitiers à matière grasse;
- utiliser les différentes sortes de cultures, d'emprésurages, d'additifs et d'agents aromatisants;
- fabriquer des fromages naturels et aromatisés et autres produits à base de fromage fondus fraîches, affinés à partir du lait de différentes espèces animales;
- préparer des fromages blancs à partir du lait de différents espèces animales;
- exécuter les analyses physico-chimiques et organoleptiques en cours de préparation, contrôler et qualifier le produit fini;
- régler, exploiter et nettoyer les instruments et outils techniques;
- organiser la gestion de l'eau et de l'énergie de la laiterie;
- traiter les sous-produit et les détrituts;
- respecter et garantir le respect des consignes de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux;
- créer et gérer une entreprise, vendre des produits.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7113 Laitier, producteur de produits laitiers

8111 Opérateur(trice) de machines de production d'aliments et de boissons

(*) 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>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): 31 Qualification professionnelle partielle du premier cycle de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité primaire, soit sur les éléments de connaissance de saisie de théorie et de pratique, définis dans l'exigence professionnelle et d'examen (ci-après : compétence de saisie), et pouvant être obtenue soit dans le cadre d'une formation professionnelle non formelle, soit dans le cadre du premier cycle de l'enseignement secondaire spécialisé, soit dans le cadre du programme « HÍD II ».</p> <p>Code ISCED2011: 3</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: 15%; text-align: center;">Épreuve orale</td> <td style="width: 55%;">Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Épreuve pratique</td> <td>Exécution individuelle précise, économique des opérations techniques relatives aux différents produits laitiers (produits à consommation fraîche, acidifiés, affinés et de conserve ainsi que beurre, fromages, fromages fondus, fromages affinés) en respectant pleinement les exigences de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Épreuve pratique</td> <td>Analyses physico-chimiques et organoleptiques en cours de préparation ou contrôle et qualification du produit fini</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Épreuve orale	Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires	5	20.00	Épreuve pratique	Exécution individuelle précise, économique des opérations techniques relatives aux différents produits laitiers (produits à consommation fraîche, acidifiés, affinés et de conserve ainsi que beurre, fromages, fromages fondus, fromages affinés) en respectant pleinement les exigences de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux	5	60.00	Épreuve pratique	Analyses physico-chimiques et organoleptiques en cours de préparation ou contrôle et qualification du produit fini	5	20.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve orale	Connaissances de base en matière des entreprises agroalimentaires	5	20.00														
Épreuve pratique	Exécution individuelle précise, économique des opérations techniques relatives aux différents produits laitiers (produits à consommation fraîche, acidifiés, affinés et de conserve ainsi que beurre, fromages, fromages fondus, fromages affinés) en respectant pleinement les exigences de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux	5	60.00														
Épreuve pratique	Analyses physico-chimiques et organoleptiques en cours de préparation ou contrôle et qualification du produit fini	5	20.00														
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5															
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p>Accords internationaux</p>																
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																	

Base légale

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.

MINISTERE

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: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		360 heures
Niveau d'entrée requis: - Formation scolaire de base		
Modules d'exigences professionnelles: 10890-12 Gestion d'entreprises agro-alimentaires 10900-12 Production de 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