

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) ⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
29-51-H/01 Výrobce potravin (denní studium)**

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME ⁽²⁾

**Brevet d'apprentissage pour la formation de:
29-51-H/01 Producteur de denrées alimentaires (études à temps plein)**

⁽²⁾ Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales :

- assumer la responsabilité des tâches accomplies dans le cadre du travail ou dans les études;
- adapter son comportement aux circonstances lors de la résolution de problèmes;
- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de solutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins A2+ en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les règlements de la normalisation.

Compétences professionnelles:

- produire, conserver, stocker des produits alimentaires et exercer des activités de commercialisation dans le respect des principes de sécurité alimentaire;
- suivre les processus et les exigences en matière d'hygiène dans la production alimentaire;
- faire fonctionner des machines et des équipements alimentaires;
- préparer les matières premières pour la production industrielle de denrées alimentaires;
- manipuler et transporter les matières premières, les produits intermédiaires et les produits pendant la production, l'emballage et l'expédition;
- effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits alimentaires;
- tenir des registres opérationnels et techniques sur les revenus, la production, le stockage et l'expédition des matières premières et des produits finis;
- assurer l'hygiène et la salubrité des services de restauration;
- évaluer la qualité, effectuer une évaluation sensorielle des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis;
- détecter les éventuels défauts au cours des processus technologiques et résoudre de manière indépendante les problèmes communs.

4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU
CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le diplômé pourra être employé dans le domaine de la fabrication de produits alimentaires dans des usines alimentaires de petite et grande taille pour la production industrielle de produits alimentaires, par exemple dans des brasseries, des raffineries de sucre, des laiteries, des conserveries, des distilleries, des minoteries, des fabriques d'aliments pour animaux et des confiseries, etc.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

<p>Nom et statut de l'organisme certificateur Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava, příspěvková organizace Tyršova 867/34 Opava 746 01 CZ école public</p>	<p>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 République tchèque</p>
<p>Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme La formation secondaire avec le brevet d'apprentissage ISCED 353, EQF 3</p>	<p>Système de notation / conditions d'octroi 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) <i>La classification totale :</i> Prospél s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5) Prospél : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4) Neprospěl : N'a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)</p>
<p>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation ISCED 354, EQF 4</p>	<p>Accords internationaux</p>
<p>Base légale Loi n° 561/2004 de l'instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d'une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs règlements postérieurs</p>	

6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation	Durée	
<ul style="list-style-type: none"> • École / centre de formation • Apprentissage en contexte professionnel • Apprentissage non formel validé 	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissement en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		3 années / 3 072 heures	
<p>Niveau d'entrée requis La scolarité obligatoire terminée Information complémentaire Pour plus d'informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l'adresse internet: www.npicr.cz et www.eurydice.org.</p> <p>L'Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</p> <div style="text-align: right;">   cachet et signature Édité à Prague pour l'année scolaire 2023/2024 </div>			

(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>