

SUPPLÉMENT DE DIPLÔME (*)
Espagne

DÉSIGNATION DU DIPLÔME (langue d'origine: ES)
TÉCNICO EN CONSERVERÍA VEGETAL, CÁRNICA Y DE PESCADO

TRADUCTION DE LA DÉSIGNATION DU DIPLÔME (français)
TECHNICIEN DE CONSERVERIE VÉGÉTALE, DE VIANDE ET DE POISSON

DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL

Compétence générale

Réaliser les opérations de préparation et de conditionnement et appliquer les traitements de conservation des dérivés de la viande, des végétaux et des poissons, ainsi que des plats cuisinés, dans les conditions établies dans le manuel de procédé et de qualité. Manoeuvrer l'équipement et le matériel correspondant et en assurer la maintenance de premier niveau.

Unités de compétence

1. Organiser et contrôler la réception, le stockage et l'expédition de matières premières, auxiliaires et produits terminés dans l'industrie des conserves
2. Préparer les matières premières et préparer les produits pour leur traitement ultérieur
3. Conduire l'application des traitements de conservation
4. Effectuer et contrôler les opérations de conditionnement et d'emballage de produits alimentaires
5. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et contrôler leur respect dans l'industrie alimentaire

EMPLOIS POUVANT ÊTRE OCCUPÉS PAR LE TITULAIRE DE CE DIPLÔME

Préparateur de produits de viande Chef de masses de viande. Opérateur/contrôleur d'emboutissoir. Cureur. Élaborateur de poisson et de ses dérivés. Élaborateur de conserves végétales. Élaborateur de conserves au vinaigre et d'olives. Conditionneur. Magasinier.

(*) Note explicative

Ce document est conçu comme un complément d'information du diplôme en question; il n'a cependant aucune validité juridique en soi. La structure de cette description a été établie en application des Décisions du Conseil 93/C 49/01 du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications professionnelles, et 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle de la Recommandation 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 (09/08/01).

L'autorité qui délivre ce supplément de diplôme peut laisser en blanc toute case de celui -ci qu'elle estime non pertinente.

Nom et nature de l'entité émettrice du diplôme MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État)	Identification de l'administration nationale ou régionale compétente pour accréditer ou reconnaître le diplôme (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État) Organe compétent de la Communauté Autonome (Administration Régionale)
Niveau du diplôme au pays émetteur Formación Profesional de Grado Medio (CNED 33 F – Degré Moyen de Formation Professionnelle Spécifique et équivalents, Arts Plastiques et Dessin et Sportives)	Échelle de qualification/système d'évaluation pour obtenir le diplôme Norme de base du Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports du 21 juillet 1994. Modules professionnels : qualification sur 10 (5 reçu) Formation aux Centres de Travail: passable/insuffisant Système d'évaluation continue
Accès au niveau supérieur d'éducation ou de formation Baccalauréat et Cycles de Formation du degré supérieur de la même famille professionnelle ou d'une famille assimilée réglementairement établie	Conventions internationales
Base légale : Loi 1/1990 du 3 octobre, Loi Organique 5/2002 du 19 juin, Décret Royal 676/1993 du 7 mai, Décret Royal 777/1998 du 30 avril DÉCRET ROYAL n° 2052/1995 du 22 décembre (Journal Officiel de l'État BOE 14/02/96)	

VOIES D'ACCÈS AU DIPLÔME OFFICIELLEMENT RECONNUES

Type de formation professionnelle suivie	Pourcentage du programme formatif total (%)	Durée <i>Heures/semaines/mois/années</i>
* Dans un Lycée d'Enseignement Secondaire (IES) ou des établissements de formation agréés, comprenant des modules de formation à caractère théorique-pratique et la Formation aux Centres de travail - Conditionnement et emballage - Formation dans un Centre de Travail - Formation et Orientation du Travail - Hygiène et sécurité dans l'industrie alimentaire - Matières premières, procédés et produits dans l'industrie des conserves - Opérations essentielles de la préparation de conserves - Opérations et contrôle d'entrepôt - Systèmes de contrôle et auxiliaires des procédés - Traitements finaux de la conservation	<i>Durée totale de la formation jusqu'à l'obtention du diplôme</i>	1400 heures

Conditions d'accès requises Posséder le brevet de Diplômé en Enseignement Secondaire ou un diplôme équivalent aux effets de l'accès à l'enseignement. Posséder le Certificat de l'examen d'accès.
Information supplémentaire http://www.educacion.es