

## 1. DESIGNATION DU CERTIFICAT (DE)

**Zeugnis über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss  
Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Süßwaren und  
Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Süßwaren**

## 2. TRADUCTION DE LA DESIGNATION DU CERTIFICAT (FR)

**Certificat de réussite à l'examen homologué sanctionnant la formation continue  
à la profession de manager de proximité diplômé en confiserie industrielle**

La présente traduction ne possède aucun statut juridique

## 3. PROFIL DE LA CAPACITE D'ACTION PROFESSIONNELLE

- Planifier, organiser et diriger les processus de fabrication de confiseries en tenant compte des exigences spécifiques des matières premières ainsi que d'aspects économiques et écologiques
- Garantir le respect des dispositions réglementaires relatives à la sécurité du travail, à la protection de l'environnement et de la santé ainsi qu'à la sécurité alimentaire
- Fixer des directives de qualité dans le cadre de systèmes de gestion de la qualité et les faire respecter
- Fixer des directives de quantité et les faire respecter
- Implémenter des mesures visant à éviter les incidents techniques et à y remédier ; mettre en œuvre les directives de maintenance
- Organiser et surveiller la mise en marche et l'arrêt des installations de traitement, de fabrication et d'emballage dans le respect de la sécurité alimentaire
- Déployer des systèmes de planification, de pilotage et de communication
- Participer au développement, à la planification et à la mise en œuvre de nouveaux concepts technologiques pour la confiserie
- Élaborer un processus d'optimisation continu
- Réguler l'évolution des coûts et le processus économique
- Assurer les tâches d'encadrement et de gestion du personnel
- Planifier, organiser et exécuter les formations et instruire le personnel
- Préparer, organiser, exécuter et conclure les formations

## 4. CHAMPS D'ACTIVITES PROFESSIONNELS

Les managers de proximité diplômés en confiserie industrielle travaillent comme cadres dans l'industrie de la confiserie et plus particulièrement dans les domaines des produits en chocolat, des friandises, des bonbons, des sucreries, des pâtisseries fines, des articles à grignoter et de la glace. Ils s'acquittent de manière autonome de tâches à responsabilités et de missions techniques complexes dans la planification, l'encadrement du personnel, l'organisation et le contrôle en recourant aux outils de gestion du management et des ressources humaines.

(\*)Explication

Le présent document a été conçu pour compléter les informations relatives aux différents certificats. Il ne possède aucun statut juridique. Ce supplément se réfère aux résolutions 93/C 49/01 du Conseil en date du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications et 96/C 224/04 en date du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle ainsi qu'à la recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil en date du 10 juillet 2001 sur la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Vous trouverez de plus amples informations sur le thème de la transparence sous : [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

## 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

<p><b>Désignation et statut du service l'ayant délivré</b></p> <p>Chambre de commerce et d'industrie</p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale/régionale compétente pour la certification/reconnaissance du certificat de fin d'études</b></p> <p>Chambre de commerce et d'industrie</p>
<p><b>Niveau du certificat (national ou international)</b></p> <p>CITE 2011, niveau 65</p> <p>Le présent certificat correspond au niveau 6 du cadre allemand et européen des certifications ; cf. publication du 1er août 2013 (Bulletin fédéral des annonces légales obligatoires, AT 20/11/2013 B 2)</p>	<p><b>Notation/règles de succès à l'examen (**)</b></p> <p>100-92 points = 1 = très bien            91 - 81 points = 2 = bien            80 - 67 points = 3 = satisfaisant            66 - 50 points = 4 = suffisant            49 - 30 points = 5 = médiocre            29 - 0 points = 6 = insatisfaisant</p> <p>Pour obtenir le présent certificat de formation continue, il est nécessaire d'avoir réussi chaque épreuve de l'examen.</p>
<p><b>Accès au prochain échelon de formation</b></p> <p>Ce certificat de formation continue permet d'accéder au prochain échelon de formation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expert/e technique (diplômé/e) en gestion d'entreprise</li> <li>• Expert/e (diplômé/e) en gestion d'entreprise (code de l'artisanat)</li> <li>• Pédagogue (diplômé/e) en formation professionnelle</li> </ul> <p>ainsi qu'à des études supérieures de perfectionnement.</p>	<p><b>Conventions internationales</b></p>
<p><b>Base juridique</b></p> <p>Règlement du 27 janvier 2016 (JO fédéral, partie I, p. 110) régissant l'examen homologué sanctionnant la formation à la profession de manager de proximité en confiserie industrielle</p>	

## 6. VOIES OFFICIELLEMENT RECONNUES POUR L'OBTENTION DU PRESENT CERTIFICAT

Pour obtenir le présent certificat de formation continue, il faut être reçu à l'examen du service mentionné au point 5. Pour être autorisé à passer cet examen, le candidat doit :

1. avoir réussi un examen final sanctionnant une formation à la profession réglementée de technicien/ne de la confiserie et justifier d'une expérience professionnelle appropriée d'au moins un an, ou
2. avoir réussi un examen final ou de compagnonnage sanctionnant une formation à une profession réglementée relevant du secteur de l'alimentation et justifier d'une expérience professionnelle appropriée d'au moins un an et demi, ou
3. avoir réussi un examen final ou de compagnonnage sanctionnant une formation pour une autre profession agréée et justifier d'une expérience professionnelle appropriée subséquente d'au moins deux années, ou
4. justifier d'une expérience professionnelle appropriée d'au moins cinq ans, ou
5. justifier d'une capacité d'action professionnelle équivalente et
6. avoir acquis les qualifications en pédagogie professionnelle et pédagogie du travail.

**Informations supplémentaires**

Les qualifications requises pour pouvoir se présenter à l'examen (capacité d'action professionnelle) sont généralement acquises par de longues années d'expérience professionnelle ainsi que dans le cadre de programmes de formation. Divers programmes de formation, dont la durée et les contenus sont axés sur les différentes compétences professionnelles et managériales, sont proposés pour la préparation de l'examen.

La réussite à cet examen a permis d'acquérir la qualification de formateur en vertu de l'article 30, alinéa 5, de la loi fédérale sur la formation professionnelle.

Le service mentionné au point 5 délivre des traductions de certificats.

(\*\*) Remarque

Barème simplifié ; pour le barème officiel, cf. le sixième règlement modifiant le règlement du 9 décembre 2019 relatif aux examens sanctionnant une formation continue (Journal officiel fédéral, partie I, p. 2153)