



## 1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

33 621 01 0000 00 00 Borász

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

Viticulteur/trice

(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:

- se préparer au travail, préparer le processus de travail, accomplir des opérations finales ;
- manier les outils, manoeuvrer des machines et l'équipement ;
- respecter les lois, décrets et les règlements applicables à son métier ;
- effectuer l'administration et les calculs liés à son activité, maintenir des relations et effectuer la gestion financière ;
- cultiver, maintenir, couvrir, transformer, fermenter, traiter de la vigne, effectuer des opérations de vinerie et la mise en bouteille ;
- évaluer les matières premières et les produits intermédiaires et finis ;
- nettoyer et désinfecter si nécessaire ;
- respecter les consignes de sécurité, les instructions préventives contre les accidents, les consignes d'incendie et de protection de l'environnement.

## 4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7222 Producteur/trice de vin et de champagne

### (\*) 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><b>Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat</b></p>	<p><b>Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat</b></p> <p>Pour les qualifications professionnelles relevant du domaine du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (FVM), la commission spéciale indépendante chargée par le Ministère, instituée par qualification professionnelle.</p>																			
<p><b>Niveau du certificat (national ou international)</b></p> <p><b>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):</b> 33 Qualification professionnelle de niveau secondaire donnant droit à occuper un emploi exigeant un travail manuel, qui se base sur les compétences d'entrée définies par les exigences professionnelles et d'examen ou sur une formation scolaire attestée par l'achèvement de la dixième année.</p> <p><b>Code ISCED97:</b> 3CV</p>	<p><b>Echelle de notation/Exigences aux examens</b></p> <p>Moyenne des performances exprimées en % accomplies par partie d'examen, compte tenu de la pondération par exigence professionnelle et d'examen, exprimée en notes:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">81-100%</td> <td style="width: 70%;">très bien (5)</td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>bien (4)</td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>moyen (3)</td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>passable (2)</td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insuffisant (1)</td> </tr> </table>		81-100%	très bien (5)	71-80%	bien (4)	61-70%	moyen (3)	51-60%	passable (2)	0-50%	insuffisant (1)								
81-100%	très bien (5)																			
71-80%	bien (4)																			
61-70%	moyen (3)																			
51-60%	passable (2)																			
0-50%	insuffisant (1)																			
	<p>Identifiant et intitulé du module d'exigences professionnelles et performance exprimée en % accomplie à la partie d'examen assignée à celui-ci:</p>																			
<p><b>Mention de série du certificat:</b></p> <p>PT K</p> <p><b>son numéro d'ordre:</b></p> <p>123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">0509-06 Tâches liées au commencement du travail</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0510-06 Préparation et accomplissement de la fabrication</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0511-06 Mesures, documentation, gestion financière</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0578-06 Viticulture, entretien, récolte</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0562-06 Traitement des matières premières de l'industrie de fermentation et viti-vinicole</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0579-06 Traitement de la vigne</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0580-06 Établissement vinicole, exploitation, documentation</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	0509-06 Tâches liées au commencement du travail	100%	0510-06 Préparation et accomplissement de la fabrication	100%	0511-06 Mesures, documentation, gestion financière	100%	0578-06 Viticulture, entretien, récolte	100%	0562-06 Traitement des matières premières de l'industrie de fermentation et viti-vinicole	100%	0579-06 Traitement de la vigne	100%	0580-06 Établissement vinicole, exploitation, documentation	100%	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</b></td> <td style="width: 50%; text-align: right;"><b>100%</b></td> </tr> <tr> <td><b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</b></td> <td style="text-align: right;"><b>5</b></td> </tr> </table>	<b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</b>	<b>100%</b>	<b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</b>	<b>5</b>
0509-06 Tâches liées au commencement du travail	100%																			
0510-06 Préparation et accomplissement de la fabrication	100%																			
0511-06 Mesures, documentation, gestion financière	100%																			
0578-06 Viticulture, entretien, récolte	100%																			
0562-06 Traitement des matières premières de l'industrie de fermentation et viti-vinicole	100%																			
0579-06 Traitement de la vigne	100%																			
0580-06 Établissement vinicole, exploitation, documentation	100%																			
<b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</b>	<b>100%</b>																			
<b>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</b>	<b>5</b>																			
<p><b>Date de délivrance du certificat:</b></p> <p>2015.01.15</p>																				
<p><b>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</b></p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p><b>Accords internationaux</b></p>																			
<p><b>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle (numéro du registre du programme accrédité)</b></p>																				
<p><b>Base légale</b></p> <p>Loi LXXXVI de l'année 1993 sur la formation professionnelle, Arrêté n° 152/2008 (20/11) du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural sur l'émission des exigences professionnelles et d'examen des qualifications appartenant à la branche de l'agriculture et du développement rural.</p>																				

## 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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2000 heures
<p><b>Niveau d'entrée requis:</b> La formation peut être initiée en possession des compétences définies au module industrie alimentaire ou Après avoir accompli la dixième année de l'enseignement primaire, attesté par un certificat Exigences professionnelles Examen d'aptitude médicale</p> <p>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.</p> <p><b>Centre national de référence– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b></p>		
Chef de l'organisateur d'examen: Date de délivrance: 2015.01.15		<b>CACHET</b>