



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

54 541 01 0010 54 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

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

Producteur de champagne et de vins
(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:

- Qualifications et compétences
- se préparer au travail, préparer le processus de travail ;
- procéder à la planification et organisation de la production, concevoir le plan d'action du site
- faire des activités agroalimentaires, piloter les processus, utiliser des outils, conduire les machines, exploiter des installations et équipements ;
- faire accomplir et surveiller des opérations de préparations, le traitement thermique et des opérations de séparation et d'achèvement, (faire) fabriquer des produits viticoles ;
- réaliser des mesures de référence, examiner et/ou vérifier des matières premières, réaliser des essais de production, vérifier et/ou qualifier le produit fini, évaluer le vin ;
- (faire) effectuer du travail administratif, saisir, traiter et fournir des données, établir les synthèses et rapports prévus ;
- effectuer le nettoyage et les opérations d'assainissement prévus, gérer les déchets produits conformément aux règlements en vigueur ;
- (faire) effectuer des travaux en matière d'assurance qualité, sécurité au travail, protection de l'environnement et incendie ;
- créer et gérer une entreprise, exercer une activité commerciale.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

3113 Technicien/ne dans l'agroalimentaire

(*) 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>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>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 54 Qualification professionnelle de niveau élevé donnant droit à occuper un emploi exigeant essentiellement un travail intellectuel, qui se base sur les compétences d'entrée définies par les exigences professionnelles et d'examen, sur une pré-qualification professionnelle ou sur un examen de baccalauréat.</p> <p>Code ISCED97: 4CV</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</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: 40%;">très bien (5)</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>71-80%</td> <td>bien (4)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>61-70%</td> <td>moyen (3)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>51-60%</td> <td>passable (2)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0-50%</td> <td>insuffisant (1)</td> <td></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>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">0509-06 Tâches liées au commencement du travail</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>0510-06 Préparation et accomplissement de la production</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>1129-06 Planification et organisation de la production</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1130-06 Opérations et processus agroalimentaires</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>1131-06 Fabrication de produits viticoles</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 production	100%	0511-06 Mesures, documentation, gestion financière	100%	1129-06 Planification et organisation de la production	100%	1130-06 Opérations et processus agroalimentaires	100%	1131-06 Fabrication de produits viticoles	100%				
0509-06 Tâches liées au commencement du travail	100%																
0510-06 Préparation et accomplissement de la production	100%																
0511-06 Mesures, documentation, gestion financière	100%																
1129-06 Planification et organisation de la production	100%																
1130-06 Opérations et processus agroalimentaires	100%																
1131-06 Fabrication de produits viticoles	100%																
<p>Date de délivrance du certificat: 2015.02.20</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">100%</td> </tr> <tr> <td>Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> </table>	Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:	100%	Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:	5												
Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en %:	100%																
Performance accomplie à l'examen professionnel, exprimée en note:	5																
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant A l'enseignement supérieur</p>	<p>Accords internationaux</p> <p>Accords internationaux</p>																
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle (numéro du registre du programme accrédité)</p> <p>Autres informations relatives à la formation professionnelle</p>																	
<p>Base légale</p> <p>Loi LXXXVI de l'année 1993 sur la formation professionnelle, Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 51/2010 (IV. 29.) du Ministère 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: 50 % Pratique: 50 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		2000 heures
Niveau d'entrée requis: Conditions d'entrée Baccalauréat Exigences en matière de compétences professionnelles Examen d'aptitude physique 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: 2015.02.20		CACHET