



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

31-541-04 Gyümölcspálinka-gyártó

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

Fabricant d'eau-de-vie de fruits
(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:

- réceptionner et qualifier les matières premières de l'exploitation de fruits et vinicole;
- définir la teneur en sucre et la teneur en alcool;
- préparer les matières premières;
- effectuer des processus de bassage;
- contrôler le mécanisme de la fermentation alcoolique, gérer la fermentation dirigée;
- stocker la vinasse étendue et assurer sa protection;
- effectuer des processus de distillation, gérer les chaudrons de cuisson et de raffinage;
- gérer des instruments de mesure et des équipements de sécurité;
- effectuer le vieillissement et contrôler;
- épurer, couler, régler le titre alcoométrique, mettre en bouteille;
- procéder à des tests physiques, chimiques et organoleptiques en cours de production, contrôler et qualifier les eaux-de-vie de fruits et les eaux-de-vie de vin finis;
- régler et gérer des équipements techniques et des machines;
- nettoyer des machines et des équipements, gérer les réseaux CIP (nettoyement sur place);
- organiser la gestion de l'eau et de l'énergie de la distillerie;
- traiter les sous-produit et les détritux;
- respecter et garantir le respect des consignes de sécurité sur le lieu de travail, de lutte contre le feu, de protection de l'environnement et d'hygiène du flux des travaux, ainsi que les dispositions de la législation sur les accises;
- créer et gérer une entreprise, vendre des produits.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

7115 Oenologue et fabricant d'autre boisson alcoolisée
8111 Opérateur(trice) de machines de production d'aliments et de boissons

(*) 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 (FM), 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): 31 Qualification professionnelle partielle du premier cycle de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité primaire, soit sur les éléments de connaissance de saisie de théorie et de pratique, définis dans l'exigence professionnelle et d'examen (ci-après : compétence de saisie), et pouvant être obtenue soit dans le cadre d'une formation professionnelle non formelle, soit dans le cadre du premier cycle de l'enseignement secondaire spécialisé, soit dans le cadre du programme « HÍD II ».</p> <p>Code ISCED2011: 3</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie: 3</p> <p>Niveau du CEC: 3</p>	<p>Echelle de notation/Exigences aux examens</p> <p>Echelle pentatonique: 5 très bien 4 bien 3 moyen 2 passable 1 insuffisant</p>																				
<p>Mention de série du certificat: PT K</p> <p>son numéro d'ordre: 123456</p> <p>Date de délivrance du certificat: 2023.10.02</p>	<p>Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Épreuve orale</td> <td style="width: 40%;">Technologies de production d'eaux-de-vie</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve orale</td> <td>Connaissances en matière de droits d'accise</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Production d'eaux-de-vie à base de fruits</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Examen et qualification des eaux-de-vie</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Épreuve orale	Technologies de production d'eaux-de-vie	5	20.00	Épreuve orale	Connaissances en matière de droits d'accise	5	10.00	Épreuve pratique	Production d'eaux-de-vie à base de fruits	5	60.00	Épreuve pratique	Examen et qualification des eaux-de-vie	5	10.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve orale	Technologies de production d'eaux-de-vie	5	20.00																		
Épreuve orale	Connaissances en matière de droits d'accise	5	10.00																		
Épreuve pratique	Production d'eaux-de-vie à base de fruits	5	60.00																		
Épreuve pratique	Examen et qualification des eaux-de-vie	5	10.00																		
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5																			
<p>Accès au niveau d'éducation/formation suivant</p> <p>A l'enseignement secondaire</p>	<p>Accords internationaux</p>																				
<p>Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle</p>																					
<p>Base légale</p> <p>Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle Arrêté n° 56/2016 (VIII. 19) portant sur les exigences professionnelles et d'examen des qualifications professionnelles relevant de la compétence du Ministre de l'agriculture.</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: 30 % Pratique: 70 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		360 heures
Niveau d'entrée requis: - Formation scolaire de base Modules d'exigences professionnelles: 10897-16 Production d'eaux-de-vie à base de fruits 11610-16 Connaissances en matière de droits d'accise 10890-16 Gestion d'entreprises agro-alimentaires 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: 2023.10.02		CACHET