EUROPASS SUPPLEMENTO AL CERTIFICATO
(*)

1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

31-541-04 Gyümölcspálinka-gyártó

2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Produttore di acquavite di frutta
(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- prendere in consegna e qualificare le materie prime ricevute dalle aziende frutticole e vinicole;
- determinare il tenore di zucchero e il contenuto di alcool dei vini;
- preparare le materie prime;
- preparare il mosto;
- controllare il meccanismo di fermentazione alcolica e guidare la fermentazione gestita;
- conservare e preservare il mosto fermentato;
- eseguire operazioni di distillazione, assicurare il funzionamento corretto delle caldaie di distillazione e dei rettificatori;
- adoperare strumenti di misura ed impianti di sicurezza;
- gestire e controllare la stagionatura;
- chiarire e filtrare l'acquavite, regolare il grado alcolico e provvedere all'imbottigliamento;
- effettuare esami fisici, chimici e organolettici durante la produzione, controllare e qualificare l'acquavite di frutta e di vino finita;
- mettere a punto impianti e macchinari tecnologici e provvedere al loro funzionamento corretto;
- pulire impianti e macchinari, gestire il sistema CIP;
- organizzare la gestione idrica ed energetica della distilleria;
- gestire il sottoprodotto, lo scarto;
- rispettare e far rispettare le regole di sicurezza sul posto di lavoro, protezione antincendio, tutela dell'ambiente e igiene dei processi di lavoro e le disposizioni della legge sulle accise;
- far partire, funzionare un'impresa, vendere i prodotti.

4. INSIEME DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI CUI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ ACCEDERE

7115 Enologo, produttore di altre bevande spiritose e di seltz

8111 Operatore delle macchine di produzione di alimentari e di bevande

(*) Nota esplicativa:

Il presente documento e volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per se alcun valore legale. Il formato della descrizione e basato sulla risoluzione "93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Risoluzione n. 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (risoluzione del Consiglio n. 96/C 224/04 del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale), "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" (raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilita nella Comunita degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attivita di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

Per ulteriori informazioni sulla trasparenza: http://europass.cedefop.eu.int/htm/

©European Communities 2002 ©

MINTA

5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato

Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato

In materia delle qualifiche professionali appartenenti alla competenza del Ministero delle Politiche Agricole (FM), il comitato professionale indipendente, formato dall' OM per ogni qualifica professionale.

Livello (nazionale o internazionale) del certificato

Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):
31 formazione parziale di livello medio-inferiore che si basa sul completamento delle scuole di base oppure sugli elementi di nozioni teoriche e pratiche di ingresso (in seguito: competenze di ingresso) definiti nei requisiti professionali e di esami, puó essere ottenuta nell'ambito della formazione professionale non formale, nella formazione di scuola professionale speciale ovvero nel programma HÍD II.

Codice ISCED2011:
3

Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria): 3

Livello del QEQ: 3

Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami

Cinque livelli:
5 eccellente
4 buono
3 medio
2 sufficiente
1 insufficiente

N. di serie del diploma: PT K

N. d'ordine: 123456

Data di rilascio del diploma: 2023.10.02

Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso

Esame orale	Tecnologia della produzione di acquavite di frutta	5	20.00
Esame orale	Conoscenze sulle accise	5	10.00
Esame pratico	Produzione di acquavite di frutta	5	60.00
Esame pratico	Esame e qualificazione di acquavite di frutta	5	10.00
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	

Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione

All'istruzione secondaria

Accordi internazionali

Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo

Fondamento giuridico

Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale
Decreto n. 56/2016. (VIII.19.) del Ministero dell'Agricoltura (FM) sui requisiti professionali e sui criteri degli esami delle qualifiche professionali di pertinenza del ministro dell'agricoltura.

MINTA

6. ITER UFFICIALMENTE RICONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Descrizione del tipo di formazione professionale teorica e pratica ricevuta	Percentuale del programma totale %	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Basata su scuola/centro di formazione	Teoria: 30 % Pratica: 70 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		360 ore

Requisiti d'accesso:

- Completamento della scuola primaria

Moduli di requisiti professionali:

10897-16 Produzione di acquavite di frutta

11610-16 Conoscenze sulle accise

10890-16 Gestione di imprese alimentari

Il presente certificato, supplemento al diploma e' stato predisposto in base alle istruzioni per la compilazione pubblicate sui home pages del Centro Nazionale di Referenze e del Centro Nazionale Europass.

Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – http://nrk.nive.hu

Il responsabile per l'organizzazione dell'esame:
Data del rilascio: 2023.10.02

Timbro, sigillo

MINTA