SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

34 541 06 Szőlész-borász

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

Viticulteur-oenologue

(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:

- exécuter les opérations de base de la viticulture (coupe, travail en vert, contrôle du processus de la maturation);
- préparer les vendanges;
- organier la transformation;
- effectuer la fermentation du vin;
- préparer, améliorer et traiter à prêt à l'emploi le vin nouveau;
- effectuer la mise en bouteille;
- produire des compositions de vin spéciales;
- effectuer l'assurance de qualité en laboratoire;
- disposer des connaissances technologiques nécessaires aux tâches professionnelles;
- effectuer l'administration professionnelle;
- respecter les consignes de protection de l'environnement et de sécurité sur le lieu de travail;
- disposer des connaissances de base à la commercialisation du vin, à l'oenotourisme et au marketing du vin;
- disposer des connaissances relatives à la production des autres boissons;
- connaître la technologie complète de la coupe de la vigne;
- effectuer la pratique de la plantation et du remplacement de la vigne;
- connaître les éléments de base de l'agriculture biologique;
- disposer des connaissances de base relatives à la production de la biomasse;
- effectuer les analyses en laboratoire nécessaires à la production.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

6114 Viticulteur-oenologue (Viticulteur-oenologue (agricole))
6114 Viticulteur-oenologue (Producteur de vin et de fruits)
6114 Viticulteur-oenologue (ouvrier dans une vigne)
6114 Viticulteur-oenologue (greffeur, coupeur de raisin)
6114 Viticulteur-oenologue (Producteur de raisin)
6114 Viticulteur-oenologue (Vigneron)

(*) Note explicative:

Ce document vise a 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 a 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 ©

MINTA

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT

Nom et statut de l'organisme délivrant le certificat

Nom et statut de l'autorité nationale responsable de la reconnaissance du certificat

ministère de l'Agriculture

Niveau du certificat (national ou international)

Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ):
34 Qualification professionnelle du niveau de l'enseignement secondaire, basée sur soit l'achèvement du cycle de scolarité professionnelle, soit sur les compétences de saisie définies dans l'exigence professionnelle et d'examen et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.

Code ISCED2011:
3

Niveau du CNCP de la Hongrie: 4

Niveau du CEC: 4

Echelle de notation/Exigences aux examens

Echelle pentatonique:
5 très bien
4 bien
3 moyen
2 passable
1 insuffisant

Mention de série du certificat: PT K

son numéro d'ordre: 123456

Date de délivrance du certificat: 2023.10.02

Résultats aux épreuves et leur pourcentage dans la note complexe.

Épreuve écrite centrale	Vigneron - examen écrit	5	10.00
Épreuve écrite centrale	Oenologue - examen écrit	5	10.00
Épreuve orale	Théorie professionnelle de la viticulture	5	10.00
Épreuve orale	Épreuve technologie d'oenologie	5	10.00
Épreuve pratique	Vigneron	5	30.00
Épreuve pratique	Oenologue	5	30.00
Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe expressé en note		5	

Accès au niveau d'éducation/formation suivant

a l'enseignement secondaire

Accords internationaux

Autres informations relatives au processus de la formation professionnelle

Base légale

Loi CLXXXVII de 2011 sur la qualification professionnelle
Décret Nr. 15/2018 (VII.9.) du Ministère de l'Agriculture concernant la modification du Décret Nr. 56/2016 (VIII.19) du Ministère de l'Agriculture concernant les exigences professionnelles et d'examen des qualifications professionnelles relevant de la compétence du Ministre de l'Agriculture.

MINTA

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		3 ans

Niveau d'entrée requis:

- La formation peut être commencée en possession d'une qualification préscolaire ou en possession des compétences préliminaire
- En cas de qualification préscolaire, une formation scolaire de base est nécessaire
- Compétences préliminaires: en absence d'une qualification préscolaire, la formation peut être commencée en possession des compétences définies pour la groupe de profession 'Industrie alimentaire'
- Il faut remplir les critères d'aptitude médicale

Modules d'exigences professionnelles:

10947-12 La pratique de la viticulture
10945-12 La technologie de la viticulture
10944-12 Pratiques oenologiques
10906-12 Technologie oenologique
10946-12 Les équipements techniques de la viticulture
10943-12 Les équipements techniques de l'oenologie
10948-12 Les calculs de base en viticulture
10890-12 Gestion d'entreprises agro-alimentaires
11497-12 Animation de personnel I
11499-12 Animation de personnel II
11500-12 Santé et sécurité sur le lieu de travail

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

MINTA