



## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (HU)

35-811-01 Sommelier

## 2. TRADUZIONE DI DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO (IT)

Sommelier

(LA PRESENTE TRADUZIONE NON HA VALORE LEGALE)

## 3. PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

L'esperto e' in grado di:

- formarsi continuamente nell'ambito delle annate viticole;
- partecipare attivamente alla preparazione della tavola con gusto;
- prepararsi nella tecnologia di realizzazione dei piatti da abbinare ai vini;
- conoscere esattamente i vini, le culture delle regioni viticole del Paese;
- gestire in modo particolare l'igiene propria e del posto di lavoro;
- inserirsi senza problemi nel lavoro di squadra dei camerieri;
- seguire in continuazione lo sviluppo dei mezzi, delle macchine necessarie al lavoro;
- avere le conoscenze fondamentali nell'ambito della ristorazione, della tecnica di cucina e nella gestione delle materie prime;
- avere l'adeguata preparazione nell'ambito della tecnologia viticola;
- conoscere la tecnologia di preparazione delle bevande gassate;
- conoscere la tecnologia di preparazione delle specialità enologiche;
- Avere le adeguate capacità logistiche nell'ambito dello stoccaggio;
- conoscere le regole di accise relative alla contabilizzazione dei vini;
- prepararsi nella qualificazione e nel proporre distillati, cocktail, acque naturali, bevande e sigari;
- avere l'adeguata competenza per presentare la scelta di caffè e té.

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

5123 Cameriere, venditore in ristorazione

### (\*) Nota esplicativa:

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato e non ha di per sé alcun valore legale. Il formato della descrizione è 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 mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori).

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

©European Communities 2002 ©

## 5. BASE UFFICIALE DEL CERTIFICATO

<p><b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b></p>	<p><b>Denominazione e status dell'autorità nazionale che accredita il certificato</b></p> <p>Ministero per lo Sviluppo Rurale</p>																
<p><b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b></p> <p><b>Livello nella classificazione della formazione professionale OKJ (Registro Nazionale per la Formazione):</b> 35 aggiunta alla formazione professionale di livello medio che generalmente si basa sulla formazione professionale del sistema scolastico che richiede il conseguimento dell'istruzione scolastica di base</p> <p><b>Codice ISCED2011:</b> 3</p> <p><b>Livello del Quadro Nazionale delle Qualifiche (Ungheria):</b></p> <p><b>Livello del QEQ:</b></p>	<p><b>Graduatoria di classifica / Requisiti degli esami</b></p> <p>Cinque livelli: 5 eccellente 4 buono 3 medio 2 sufficiente 1 insufficiente</p>																
<p><b>N. di serie del diploma: PT K</b></p> <p>N. d'ordine: 123456</p> <p><b>Data di rilascio del diploma: 2023.10.02</b></p>	<p><b>Risultati raggiunti all'esame e le loro proporzioni espresse in percentuale del voto complesso</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Esame orale</td> <td style="width: 50%;">Le presentazioni di una regione vinicola e dei relativi tipi di vino più caratteristici con le particolarità culturali</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Compito di esame pratico complessivo del sommelier</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Esame pratico</td> <td>Esame organolettico dei vini e bevande</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Esame orale	Le presentazioni di una regione vinicola e dei relativi tipi di vino più caratteristici con le particolarità culturali	5	40.00	Esame pratico	Compito di esame pratico complessivo del sommelier	5	45.00	Esame pratico	Esame organolettico dei vini e bevande	5	15.00	Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5	
Esame orale	Le presentazioni di una regione vinicola e dei relativi tipi di vino più caratteristici con le particolarità culturali	5	40.00														
Esame pratico	Compito di esame pratico complessivo del sommelier	5	45.00														
Esame pratico	Esame organolettico dei vini e bevande	5	15.00														
Risultato dell'esame professionale complesso espresso in voto		5															
<p><b>Accesso al successivo livello di insegnamento/formazione</b></p> <p>Nell'istruzione media</p>	<p><b>Accordi internazionali</b></p>																
<p><b>Informazioni supplementari riguardanti il percorso formativo</b></p>																	
<p><b>Fondamento giuridico</b></p> <p>Legge CLXXXVII del 2011 sulla formazione professionale Decreto 41/2013 (V.28) del VM (Ministero dello Sviluppo Rurale) sulla pubblicazione dei requisiti professionali e d'esami.</p>																	

**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: 40 % Pratica: 60 %	
Basata sul luogo di lavoro		
Riconoscimento dei percorsi		
Intera durata di formazione		1 anno
<b>Requisiti d'accesso:</b> - Formazione professionale di base di viticoltore-enologo, oppure formazione di livello medio in ristorazione		
<b>Moduli di requisiti professionali:</b> 10949-12 L'attività del sommelier		
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.		
<b>Centro Nazionale di Referenze– NSZFH – <a href="http://nrk.nive.hu">http://nrk.nive.hu</a></b>		
Il responsabile per l'organizzazione dell'esame: Data del rilascio: 2023.10.02		<b>Timbro, sigillo</b>