



1. INTITULE DE LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (HU)

35-811-01 Sommelier

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

Sommelier

(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:

- s'autoformer continuellement concernant les millésimes;
- participer activement à la préparation esthétique de la table;
- étudier la technique de préparation des plats accompagnant les boissons;
- connaître les vins caractéristiques et la culture des régions viticoles du pays;
- consacrer une attention particulière à sa propre hygiène et au hygiène de son lieu de travail;
- s'intégrer sans problème dans le travail de serveur en équipe;
- suivre de près l'évolution des instruments, équipements nécessaires à son travail;
- disposer de connaissances de base dans le domaine de la restauration, des techniques de cuisine et du traitement des ingrédients;
- disposer de bonnes connaissances concernant les technologies viticoles;
- connaître les méthodes de préparation des boissons gazeuses;
- connaître les méthodes de préparation des spécialités viticoles;
- disposer de capacités logistiques adéquates en matière de stockage;
- connaître les dispositions en matière des accises relatives à l'inscription des vins au registre;
- acquérir des connaissances en matière de la notation et de la suggestion des cocktails, des eaux minérales, des boissons non- alcoolisées et des cigares;
- disposer de compétence nécessaire à la suggestion des vins et des thés.

4. EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DETENTEUR DU CERTIFICAT

5123 Serveur (serveuse), vendeur en restauration

(*) 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>Ministère du développement rural</p>																
<p>Niveau du certificat (national ou international)</p> <p>Niveau de la qualification professionnelle selon la Liste Nationale des Formations (OKJ): 35 Qualification additionnelle complétant la qualification professionnelle du deuxième cycle de l'enseignement secondaire, basée sur la qualification professionnelle nécessitant l'achèvement du cycle de scolarité primaire et pouvant être typiquement obtenue dans le cadre d'une formation professionnelle formelle.</p> <p>Code ISCED2011: 3</p> <p>Niveau du CNCP de la Hongrie:</p> <p>Niveau du CEC:</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: 15%;">Épreuve orale</td> <td style="width: 55%;">Présentation d'une région viticole et ses vins plus connus, ainsi que ses caractéristiques culturelles</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Épreuve pratique complexe de sommelier</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Épreuve pratique</td> <td>Examen organoleptique des vins et des boissons donnés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</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	Présentation d'une région viticole et ses vins plus connus, ainsi que ses caractéristiques culturelles	5	40.00	Épreuve pratique	Épreuve pratique complexe de sommelier	5	45.00	Épreuve pratique	Examen organoleptique des vins et des boissons donnés	5	15.00	Résultat obtenu à l'examen professionnel complexe exprimé en note		5	
Épreuve orale	Présentation d'une région viticole et ses vins plus connus, ainsi que ses caractéristiques culturelles	5	40.00														
Épreuve pratique	Épreuve pratique complexe de sommelier	5	45.00														
Épreuve pratique	Examen organoleptique des vins et des boissons donnés	5	15.00														
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 Exigence professionnelle et d'examen établie par l'Arrêté n° 41/2013 (V. 28.) du Ministère 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: 40 % Pratique: 60 %	
Environnement professionnel		
Formation antérieure validée		
Durée totale de la formation		1 an

Niveau d'entrée requis:

- formation professionnelle de base en viti-viniculture ou enseignement secondaire sanctionné par un diplôme de fin d'études en restauration

Modules d'exigences professionnelles:

10949-12 L'activité de sommelier

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