



1. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (HU)

35-811-01 Sommelier

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (ES)

Sumiller

(LA TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN ES MERAMENTE INFORMATIVA)

3. DESCRIPCIÓN DE LAS APTITUDES Y COMPETENCIAS

El profesional es capaz:

- continuamente amplía sus conocimientos en el ámbito de las cosechas enológicas;
- participar activamente en la preparación con gusto del servicio de mesa;
- aprender tecnologías para preparar las comidas recomendadas con las bebidas;
- conocer a fondo los vinos y cultura típicos de las regiones vinícolas del país;
- tratar como prioridad su propia higiene y la de su lugar de trabajo;
- adaptarse fluidamente al trabajo de equipo de los camareros;
- seguir continuamente el desarrollo de los equipos y máquinas necesarios para su trabajo;
- disponer de conocimientos básicos en la hostelería, la tecnología culinaria y en el tratamiento de materias primas;
- disponer de conocimientos adecuados en la tecnología enológica;
- conocer la tecnología de elaborar bebidas con gas;
- conocer la tecnología de elaborar especialidades de vino;
- tener la habilidad logística adecuada en el ámbito del almacenamiento;
- conocer los reglamentos de accisa relacionados con el registro del vino;
- aprender a calificar y recomendar cócteles, destilados, aguas minerales, refrescos y puros;
- disponer de conocimientos especializados para presentar el surtido de cafés y té.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE TÍTULO

5123 Camarero, vendedor de hostelería

(*) Nota:

El objetivo del presente documento es ofrecer información complementaria sobre el título en cuestión, en sí mismo no sirve como certificado válido de la especialización. El formato del impreso se basa en los siguientes documentos:

"93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications" (Resolución del Consejo número 93/C 49/01 del 3 de diciembre del 1992, sobre la transparencia de las especializaciones), "Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates" (Resolución de Consejo número 96/C 224/04 del 15 de julio del 1996, sobre la transparencia de las cualificaciones), "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" (Propuesta del Consejo y del Parlamento Europeo número 2001/613/EC del 10 de julio del 2001, sobre la movilidad dentro de la Comunidad de estudiantes, cursillistas, voluntarios, profesores y formadores)

Información complementaria sobre transparencia disponible en: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. BASE OFICIAL DEL TÍTULO

<p>Nombre y posición de la entidad expedidora del certificado</p>	<p>Autoridad nacional competente para acreditar el título</p> <p>Ministerio de Desarrollo Rural</p>																
<p>Nivel del título (nacional o internacional)</p> <p>Nivel de especialización del Registro de Formación Nacional: 35 Calificación adicional que complementa la cualificación profesional del segundo ciclo de la educación secundaria, basándose en una calificación que requiere la realización del ciclo de la escuela primaria y que, típicamente, se puede obtener a través de la formación profesional formal.</p> <p>Código ISCED2011: 3</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Nacional de Cualificaciones (Hungría):</p> <p>Nivel de especialización en el Marco Europeo de Cualificaciones:</p>	<p>Escala de calificación/Requisitos del examen</p> <p>De cinco grados: 5 sobresaliente 4 bueno 3 mediano 2 aprobado 1 suspenso</p>																
<p>Símbolo de serie del título: PT K</p> <p>Número de serie del título: 123456</p> <p>Fecha de expedición del título: 2023.10.02</p>	<p>Resultados a las pruebas del examen y sus tazas en % en el resultado complejo.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Examen oral</td> <td style="width: 50%;">Presentar una región vinícola y sus variedades de vino más típicas con sus características culturales</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">40.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Prueba práctica compleja de sumiller</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>Examen práctico</td> <td>Examen organoléptico de determinados vinos y bebidas</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">El resultado del examen profesional complejo expresado en nota</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Examen oral	Presentar una región vinícola y sus variedades de vino más típicas con sus características culturales	5	40.00	Examen práctico	Prueba práctica compleja de sumiller	5	45.00	Examen práctico	Examen organoléptico de determinados vinos y bebidas	5	15.00	El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5	
Examen oral	Presentar una región vinícola y sus variedades de vino más típicas con sus características culturales	5	40.00														
Examen práctico	Prueba práctica compleja de sumiller	5	45.00														
Examen práctico	Examen organoléptico de determinados vinos y bebidas	5	15.00														
El resultado del examen profesional complejo expresado en nota		5															
<p>Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación</p> <p>a la educación secundaria</p>	<p>Acuerdos internacionales</p>																
<p>Otra información referente al curso de la formación profesional</p>																	
<p>Base legal</p> <p>Ley CLXXXVII de 2011 sobre la formación profesional Requisitos profesionales y de examen establecidos por el Decreto 41 de 2013, de 28 de mayo, del ministro de Desarrollo Rural.</p>																	

6. MODOS DE OBTENER EL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

Descripción de la formación profesional teórica y práctica	Programa completo - porcentaje %	Duración (horas/semanas/meses/años)
En una escuela o centro de formación	Teoría: 40 % Práctica: 60 %	
En un lugar de trabajo		
Formación previa acreditada		
Duración total de formación		1 año
Requisitos de acceso: - cualificación básica de vitivinicultura o cualificación media de hostelería		
Módulos de requisitos profesionales: 10949-12 La actividad del sumiller		
El presente suplemento del certificado se hizo en base del guía de llenado publicado en la página del web del Centro Nacional de Referencia y Centro Nacional Europass.		
Centro Nacional de Referencia– NSZFH – http://nrk.nive.hu		
Superior de la persona encargada de organizar el examen: Fecha de expedición: 2023.10.02		SELLO