

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

Odborné kompetence:

- ovládat technologii přípravy pokrmů - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy, expedovat a uchovávat je v souladu s normami;
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy;
- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- společensky vystupovat a komunikovat hosty v mateřském i cizím jazyce, jednat profesionálně;
- sestavovat menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel a dalších hledisek;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- sestavovat kalkulace výrobků a služeb;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii;
- vést provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC;
- sestavovat operativní a dlouhodobější plány;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovat základní operace personálního charakteru.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní ve středních řídicích funkcích v oblasti pohostinství, při pracovních činnostech souvisejících s gastronomickým provozem v restauracích a dalších stravovacích zařízeních. Může vykonávat činnosti odborné gastronomické, provozní, obchodně podnikatelské v pozici zaměstnance nebo podnikatele.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, provozář, kuchař, šéfkuchař, číšník-specialista, vrchní číšník.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ veřejná škola	Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <i>Celkové hodnocení:</i> Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)
Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6	Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů	

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
<ul style="list-style-type: none"> • škola / centrum odborné přípravy • pracoviště • uznané předchozí učení / praxe 	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		4 roky / 4 096 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky		
Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.nuv.cz a www.eurydice.org		
Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků – Národní centrum Europass Česká republika Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
		
Vydáno v Praze pro školní rok 2018/2019		razítko a podpis

(*)Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení. Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z těchto dokumentů: Usnesení Rady 93/C 49/1 ze dne 3. prosince 1992 o transparentnosti kvalifikací, Usnesení Rady 96/C 224/04 ze dne 15. července 1996 o transparentnosti certifikátů odborné přípravy, Doporučení Evropského parlamentu a Rady 2001/613/ES ze dne 10. července 2001 o mobilitě pro studenty, osoby absolvující odbornou přípravu, dobrovolníky, učitele a školitele uvnitř Společenství a z Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady 2241/2004/ES ze dne 15. prosince 2004 o jednotném rámci Společenství pro průhlednost v oblasti kvalifikací a schopností (Europass). Více informací k dispozici na: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)**

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

**Maturita Certificate in:
65-41-L/01 Gastronomy (full-time study)**

⁽²⁾ This translation has no legal status.

3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES

General competences:

- be familiar with various methods of learning, use sources of information well, show functional literacy;
- understand assignments or identify the cores of problems, exert variable solutions, work both independently and within a team;
- communicate in one foreign language at the level of at least B1 of the Common European Framework of Reference for Languages;
- cope with changing socio-economic conditions, be financially literate;
- be aware of the labour market mechanisms, and of the employee-employer relationships, act on career decisions responsibly, understand the significance of lifelong learning;
- use basic mathematics and the basic principles of physics and chemistry when needed in daily situations;
- work with the means of information and communication technologies, exploit adequate sources of information, handle information effectively;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- support values of local, national, European and world cultures, recognize the value of life;
- exert fundamentals of health protection, occupational safety, and fire prevention and safety;
- exert norms and prescriptions in the field.

Vocational competences:

- handle the technology for preparation of meals - prepare dishes of Czech cuisine, typical dishes of the international cuisine and balanced diet meals, distribute and store them in compliance with the regulations;
- have knowledge of the range of foods and beverages and their gastronomy utility;
- handle the types and techniques of sale and service;
- use appropriate forms of service and inventory according to the place and nature of social event;
- speak and socially interact with guests in the native and foreign language, act professionally;
- build menus and menu lists according to gastronomic rules and other aspects;
- organize and coordinate work-teams in the production and sales;
- organizationally ensure preparation, progress and completion of gastronomic events;
- draw up cost calculations of products and services;
- use marketing tools for the presentation of gastronomic shop, offer services and products;
- have knowledge of modern forms of sales in restaurants;
- keep operating administration and records of the of motion of assets, raw materials, products and services using a PC;
- draw up operational and long-term plans;
- acquire, evaluate and effectively use economic information to the management of operating segments;
- ensure basic activities of personal character.

4. RANGE OF OCCUPATIONS ACCESSIBLE TO THE HOLDER OF THE CERTIFICATE

The graduate is employed in middle management in the field of gastronomy, in work activities related to the operation of gastronomic restaurants and other catering establishments.


He/she can perform professional catering, operational and commercial business activities in the position of an employee or as self-businessman.

Examples of possible jobs: restaurant or hotel worker, cook, chef, waiter-specialist, head waiter.

5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

Name and status of the body awarding the certificate Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ public school	Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
Level of the certificate (national or international) Upper secondary education completed by the Maturita examination ISCED 354, EQF 4	Grading scale / Pass requirements 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) Overall assessment:: Prospěl s vyznamenáním: Pass with Honours (the average mark is ≤ 1,5) Prospěl: Pass (an examination mark is not worse than 4) Neprospěl: Fail (the examination mark in one or more subjects is 5)
Access to next level of education / training ISCED 655/645/746, EQF 6	International agreements
Legal basis Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations	

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

Description of vocational education and training received	Percentage of total programme	Duration
<ul style="list-style-type: none"> • School- / training centre-based • Workplace-based • Accredited prior learning 	The ratio between theoretical education and practical training is defined by education providers themselves with regard to the respective educational programme and the employers' needs.	
Total duration of the education / training leading to the certificate		4 years / 4 096 lessons
Entry requirements Completed compulsory school education		
Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: www.nuv.cz and www.eurydice.org		
National Institute for Education, Education Counselling Centre and Centre for Continuing Education of Teachers – National Europass Centre Czech Republic Weilova 1271/6 102 00 Praha 10 Czech Republic		
Done at Prague for the school year 2018/2019		 stamp and signature

(*) **Explanatory note**

This document is a supplement to a specific diploma/certificate. It provides additional information on competencies gained in the given field of study and does not have any legal status in itself. The format of the description is based on the following texts: Council Resolution 93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications, Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates, and 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 and Decision No 2241/2004/EC of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004 on a single Community framework for the transparency of qualifications and competences (Europass).

More information available at: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:
65-41-L/01 Gastronomie (Vollzeitstudium)**

⁽²⁾ Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- unterschiedliche Lernarten beherrschen, Informationsquellen richtig nutzen, Lesekompetenz besitzen;
- Aufgabenstellungen verstehen, den Kern des Problems bestimmen, unterschiedliche Lösungsvarianten anwenden, selbstständig sowohl im Team arbeiten;
- in einer Fremdsprache mindestens auf dem Niveau B1 nach dem Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen kommunizieren;
- sich innerhalb wechselnder sozialer und wirtschaftlicher Bedingungen orientieren, Finanzkompetenz besitzen;
- Übersicht über eigene Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt haben, über die Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern Bescheid wissen, sich verantwortlich über eigene Positionierung auf dem Arbeitsmarkt entscheiden, die Bedeutung des lebenslangen Lernens verstehen;
- mathematische Grundrelationen, physikalische und chemische Gesetzmäßigkeiten bei der Lösung von einfachen Aufgaben anwenden;
- mit Mitteln der Informations- und Kommunikationstechnologien arbeiten, angemessene Informationsquellen nutzen und effektiv mit Informationen arbeiten;
- ökologisch und im Einklang mit dem Prinzip der nachhaltigen Entwicklung handeln;
- Werte der lokalen, nationalen, europäischen Kultur sowie der Weltkultur respektieren, den Wert des Lebens schätzen;
- Arbeits- und Gesundheitschutzregeln am Arbeitsplatz, Brandschutzregeln und Brandprävention einhalten;
- Normalisierungsvorschriften und -grundsätze einhalten.

Fachliche Kompetenzen:

- die Technologie der Zubereitung von Speisen beherrschen, Gerichte der tschechischen Küche, typische Gerichte der internationalen Küchen und Gerichte der rationellen Ernährung vorbereiten, Speisen in Übereinstimmung mit geltenden Normen ausliefern und lagern;
- sich in Lebensmitteln und Getränken und sich in den Möglichkeiten ihrer Anwendung in der Gastronomie auskennen;
- die Arten und Techniken des Absatzes und der Bedienung beherrschen;
- das passende Inventar und Formen der Bedienung im Einklang mit dem Anlass und dem Charakter der gesellschaftlichen Veranstaltung anwenden;
- passend in der Gesellschaft auftreten, mit Gästen in der Muttersprache sowohl wie in einer Fremdsprache kommunizieren, professionell handeln;
- Menüs und Angebotslisten in Übereinstimmung mit gastronomischen Regeln und anderen Kriterien zusammenstellen;
- Tätigkeiten der Arbeitsteams in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Vorbereitung, Ablauf von gastronomischen Veranstaltungen organisatorisch sicherstellen und sie abschließen;
- Kalkulation von Erzeugnissen und Dienstleistungen erstellen;
- mit Hilfe von Marketinginstrumenten die Betriebsstätte, das Angebot der Dienstleistungen und einzelne Erzeugnisse präsentieren;
- sich in modernen Verkaufsformen im Bereich der Gastronomie auskennen;
- Betriebsagenda, Evidenz über Vermögen, Rohstoffe, Erzeugnisse und Dienstleistungen mit Hilfe eines personal Computers führen;
- operative und langfristige Pläne erstellen;
- wirtschaftliche Informationen gewinnen, auswerten und sie effektiv bei der Führung der Betriebseinheiten nutzen;
- grundlegende Operationen im Bereich der Personalagenda sicherstellen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

Der Absolvent ist in mittleren Führungspositionen im Bereich der Gastgewerbe tätig, er übernimmt Arbeitstätigkeiten, die mit dem gastronomischen Betrieb in Restaurants und anderen Verpflegungseinrichtungen zusammenhängen. Er kann als Arbeitnehmer oder als ein selbständiger Unternehmer fachliche gastronomische, geschäftlich-unternehmerische oder Betriebstätigkeiten durchführen. Beispiel für mögliche Arbeitspositionen: Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe, Betriebsassistent, Koch, Küchenchef, Kellner-Spezialist, Oberkellner.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ öffentliche Schule	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertungsskala/Bestehensregeln 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) Gesamtbewertung: Prospěl s vyznamenáním: mit Auszeichnung bestanden (insgesamt Prüfungsdurchschnitt ≤ 1,5) Prospěl: bestanden (in den Einzelprüfungen nicht schlechter als 4 bewertet) Neprospěl: nicht bestanden (in einer oder mehreren Prüfungen mit 5 bewertet)
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe ISCED 655/645/746, EQF 6	Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
<ul style="list-style-type: none"> • Schule / Berufsbildungszentrum • Arbeitsplatz • Anerkannte Vorbildung / Praxis 	Der Anteil der theoretischen und praktischen Ausbildung wird unter Verweis auf die Art und Weise des jeweiligen Bildungsprogrammes vom Ausbilder und in Bezug auf die Forderungen der Arbeitgeber bestimmt.	
Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung		4 Jahre / 4 096 Stunden
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht		
Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.nuv.cz und www.eurydice.org zur Verfügung.		
Nationales Institut für Bildung, Schulberatungsstelle und Einrichtung für Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2018/2019		Stempel und Unterschrift



(*) **Erläuterung**
 Dieses Dokument stellt einen Nachtrag zu dem jeweiligen Abschlusszeugnis dar. Es erteilt zusätzliche Informationen über die durch Ausbildung in einem bestimmten Fach erworbenen Kompetenzen und besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft und die Entscheidung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 2241/2004/EG über ein einheitliches gemeinschaftliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).
 Weitere Informationen finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>
 © Europäische Gemeinschaften 2002