

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> 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:**

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- zabezpečovat zásobování a správné uchování a skladování surovin;
- uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- na základě předchozích znalostí technologických postupů zpracovávat suroviny, připravovat pokrmy a nápoje, kontrolovat způsob přípravy a výslednou kvalitu;
- organizovat, řídit a kontrolovat odbyť výrobků a služeb, ovládat systémy a způsoby obsluhy hostů;
- orientovat se v zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb v gastronomii, kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- sestavovat operativní a dlouhodobé programy rozvoje podniku;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- orientovat se v pracovní právní problematice;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovat finanční toky;
- mít základní znalosti o provozu hotelů, vedení agendy hotelu, řízení a marketingu hotelových služeb.

## 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 nebo ubytovacích zařízeních. Může vykonávat činnosti odborně 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

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ veřejná škola	<b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b> Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
<b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b>  Střední vzdělání s maturitní zkouškou <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b> 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)
<b>Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>Mezinárodní ujednání</b>
<b>Právní rámec (uvedte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b> 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"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> <li>• pracoviště</li> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>	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		<b>2 roky / 2 048 hodin</b>
<b>Vstupní požadavky</b> Ukončené střední vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3)		
<b>Doplňující informace</b> Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků – Národní centrum Europass Česká republika</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
		

## (\*)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)<sup>(1)</sup>

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**

<sup>(1)</sup> In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE<sup>(2)</sup>

**Maturita Certificate in:  
65-41-L/51 Gastronomy (full-time study)**

<sup>(2)</sup> 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:**

- perform and organize gastronomy activities, manage catering operations;
- organize and coordinate activities of work teams in the production and sales;
- ensure organization of the preparation, course and ending of gastronomic events;
- ensure compliance with health regulations in gastronomy facilities;
- ensure supplies and proper preservation and storage of raw materials;
- apply principles of rational nutrition and alternative diets;
- process raw materials, prepare meals and drinks, check preparation methods and final quality on the basis of previous knowledge of technological procedures;
- organize, manage and control the sales of products and services, control systems and serving methods for guests;
- have knowledge of foreign cuisines, modern and experience gastronomy, respond to new trends in catering;
- use marketing tools for the presentation of gastronomic shop, for the offer of services and products;
- have knowledge of modern forms of supply and sale of products and services in gastronomy, calculate prices of products and services;
- draw up operational and long-term plans of the development of the company;
- acquire, evaluate and effectively use economic information to the management of operating segments;
- have knowledge of labour law issues;
- lead business administration, records of fixed assets, raw materials, products and services, monitor financial flows;
- have a basic knowledge of hotel operations, hotel management agenda, hotel management and marketing services.

## 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 or accommodation 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 manager or hotel manager, cook, chef, waiter-specialist, head waiter.

## 5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

<b>Name and status of the body awarding the certificate</b> Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ public school	<b>Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate</b> Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
<b>Level of the certificate (national or international)</b> Upper secondary education completed by the Maturita examination <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Grading scale / Pass requirements</b> 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) <i>Overall assessment::</i> 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)
<b>Access to next level of education / training</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>International agreements</b>
<b>Legal basis</b> 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"> <li>• School- / training centre-based</li> <li>• Workplace-based</li> <li>• Accredited prior learning</li> </ul>	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		<b>2 years / 2 048 lessons</b>
<b>Entry requirements</b> Upper secondary education completed by the final examination – Apprenticeship Certificate (ISCED 353, EQF 3)		
<b>Additional information</b> More information (including a description of the national qualifications system) available at: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> and <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>National Institute for Education, Education Counselling Centre and Centre for Continuing Education of Teachers – National Europass Centre Czech Republic</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10 Czech Republic		
<b>Done at Prague for the school year 2018/2019</b>		  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)<sup>(1)</sup>

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>

**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:  
65-41-L/51 Gastronomie (Vollzeitstudium)**

<sup>(2)</sup> 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 Gesundheitsschutzregeln am Arbeitsplatz, Brandschutzregeln und Brandprävention einhalten;
- Normalisierungsvorschriften und -grundsätze einhalten.

### Fachliche Kompetenzen:

- gastronomische Tätigkeiten durchführen und organisieren, Verpflegungsbetrieb leiten;
- Tätigkeiten der Arbeitsteams in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Vorbereitung, Ablauf von gastronomischen Veranstaltungen organisatorisch sicherstellen und sie abschließen;
- auf hygienische Vorschriften in Gastronomie achten;
- Versorgung, richtige Aufbewahrung und Lagerung von Rohstoffen sicherstellen;
- die Grundsätze der rationellen Ernährung und der alternativen Ernährungsformen anwenden;
- Rohstoffe aufgrund der Kenntnisse von technologischen Verfahren bearbeiten, Speisen und Getränke vorbereiten, die Vorbereitung und die Qualität kontrollieren;
- den Absatz von Produkten und Dienstleistungen organisieren, steuern und kontrollieren, Systeme und einzelne Formen der Bedienung von Gästen beherrschen;
- sich in ausländischen Küchen, in der modernen und Erlebnisgastronomie orientieren, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- mit Hilfe von Marketinginstrumenten die Betriebsstätte, das Angebot der Dienstleistungen und einzelne Erzeugnisse präsentieren;
- sich in modernen Angebots- und Verkaufsformen im Bereich der Gastronomie auskennen; Preiskalkulationen von Erzeugnissen und Dienstleistungen erstellen;
- einen operativen und langfristigen Betriebsentwicklungsplan erstellen;
- wirtschaftliche Informationen gewinnen, auswerten und sie effektiv bei der Führung der Betriebseinheiten nutzen;
- sich in der arbeitsrechtlichen Problematik auskennen;
- Betriebsagenda, Evidenz über Vermögen, Rohstoffe, Erzeugnisse und Dienstleistungen führen, Finanzflüsse verfolgen;
- grundlegende Kenntnisse über den Betrieb von Hotels, Hotelagenda, Marketing und Leitung der Hoteldienstleistungen besitzen.

## 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 Verpflegungs- oder Unterkunftseinrichtungen 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

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace Ondřejská 1122/56 Karlovy Vary 360 01 CZ öffentliche Schule	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  Mittlere Bildung mit Abitur <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <b>Gesamtbewertung:</b> 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)
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>Internationale Abkommen</b>
<b>Rechtsgrundlage</b> 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"> <li>• Schule / Berufsbildungszentrum</li> <li>• Arbeitsplatz</li> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>	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		<b>2 Jahre / 2 048 Stunden</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Mindestens Abschluss der mittleren Bildung mit Facharbeiterbrief (ISCED 353, EQF 3)		
<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> und <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> zur Verfügung.		
<b>Nationales Institut für Bildung, Schulberatungsstelle und Einrichtung für Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
<b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2018/2019</b>		 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