

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 na úrovni B1 a v jednom dalším cizím jazyce na úrovni minimálně A2 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	
	Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti Český jazyk a literatura a cizí jazyk: více než 87 % až 100 % výborný - 1 více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2 více než 58 % až 73 % dobrý - 3 44 % až 58 % dostatečný - 4 0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5 Matematika a Matematika rozšiřující: více než 85 % až 100 % výborný - 1 více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2 více než 49 % až 67 % dobrý - 3 33 % až 49 % dostatečný - 4 0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5	Požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný Celkové hodnocení: 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 úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)		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 Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24.		

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 	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
<ul style="list-style-type: none"> • pracoviště 		
<ul style="list-style-type: none"> • uznané předchozí učení / praxe 		
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: EQF , EURYDICE , NPI		
Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
		  razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026

(*)Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>



DODATEK K OSVĚDČENÍ (*)

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 jazyce

2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾

⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- ovládat různé způsoby učení se, přebírat odpovědnost za rozvoj svého potenciálu v celoživotní perspektivě;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- uplatňovat pokročilou čtenářskou gramotnost k efektivní práci s informacemi a ke kritickému hodnocení textů včetně jejich interpretace;
- komunikovat v jednom cizím jazyce na úrovni B1 a v jednom dalším cizím jazyce na úrovni minimálně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, mít motivaci k prohlubování svých jazykových kompetencí;
- aplikovat přírodovědné, technické, informačně technologické a matematické znalosti, dovednosti a postupy v praktických souvislostech a při řešení problémů v různých oblastech života;
- pracovat bezpečně a na pokročilé úrovni s digitálními technologiemi a jejich programovým vybavením, sledovat jejich vývoj;
- vyhledávat, zpracovávat a kriticky hodnotit informace, používat algoritmické myšlení, komunikovat a spolupracovat v online prostředí a vytvářet digitální obsah a modely;
- orientovat se v základních principech fungování informačních systémů, analyzovat strukturu a funkce informačních systémů, navrhovat datové modely, přizpůsobovat rozhraní uživatelským potřebám;
- orientovat se v různých společenských a hodnotových systémech a ve společenských, politických, právních a ekonomických procesech každodenního života, být finančně a mediálně gramotný;
- adaptovat se na měnící se sociální, ekonomické a technologické podmínky, činit odpovědná ekonomická rozhodnutí;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, služeb a výrobků v souladu s technologickými postupy a standardy kvality;
- vybrat optimální řešení v reálných situacích pracovního i osobního života na základě provázanosti ekologických, ekonomických a sociálních faktorů;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a požární ochrany.

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;
- uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- uplatňovat profesní jednání a komunikaci s klienty v českém i cizím jazyce;
- zajišťovat hygienicko-sanitační činnosti v gastronomickém provozu, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti a hygieny potravin, systém HACCP;
- sestavovat nabídkové listy a menu s využitím gastronomických a základních výživových pravidel;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů v gastronomickém provozu;
- 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 zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vést provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb; ovládat principy hotelového provozu, řízení a marketingu hotelových služeb;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovat základní personální činnosti v gastronomických provozech.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní ve středních řídicích funkcích v oblasti gastronomického provozu, při pracovních činnostech v restauracích a dalších stravovacích zařízeních. Může vykonávat činnosti odborně gastronomické, provozní, obchodně podnikatelské v pozici zaměstnance nebo podnikatele.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník gastronomického a hotelového provozu, F&B Manager, 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
Praha 1, 118 12
Česká republika

Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)	
Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti Český jazyk a literatura a cizí jazyk: více než 87 % až 100 % výborný - 1 více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2 více než 58 % až 73 % dobrý - 3 44 % až 58 % dostatečný - 4 0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5 Matematika a Matematika rozšiřující: více než 85 % až 100 % výborný - 1 více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2 více než 49 % až 67 % dobrý - 3 33 % až 49 % dostatečný - 4 0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5	Požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 – výborný 2 – chvalitebný 3 – dobrý 4 – dostatečný 5 – nedostatečný Celkové hodnocení: 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 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)	Mezinárodní ujednání	
Právní rámec: Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24.		

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
škola / centrum odborné přípravy	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
konkrétní pracoviště		
uznané předchozí učení / praxe		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		4 roky / 4 096 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky		razítka a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026
Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: <u>EQE, EURYDICE, NPI</u>		
Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		

(*Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

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 level B1 and in another foreign language at the level of at least A2 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 Result in the general section – success rate in % Czech language and literature, foreign language: more than 87 % to 100 % excellent - 1 more than 73 % to 87 % commendable - 2 more than 58 % to 73 % good - 3 44 % to 58 % sufficient - 4 0 % and less than 44 % insufficient - 5 Mathematics and Advanced Mathematics: more than 85 % to 100 % excellent - 1 more than 67 % to 85 % commendable - 2 more than 49 % to 67 % good - 3 33 % to 49 % sufficient - 4 0 % and less than 33 % insufficient - 5
Access to next level of education / training ISCED 655/645/746, EQF 6 and EQF 7 (EQF7 only for Long first degree programmes at Master's)	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 Ss. 22 and 24 of the Decree No. 177/2009 Coll., on Detailed Conditions for Completing Education by the School-leaving Examination in Secondary Schools, as amended.	

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 	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.	
<ul style="list-style-type: none"> • Workplace-based 		
<ul style="list-style-type: none"> • Accredited prior learning 		
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: EQF , EURYDICE , NPI		
National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
		  stamp and signature Done at Prague for the school year 2025/2026

(*) Explanatory note

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>



EUROPASS CERTIFICATE SUPPLEMENT (*)

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:

- master different ways of learning and take responsibility for the development of one's own potential in a lifelong perspective;
- understand tasks or identify the core of a problem, apply various solutions, work independently and in a team;
- apply advanced reading literacy skills to work effectively with information and to critically evaluate and interpret texts;
- communicate in one foreign language at level B1 and in another foreign language at the level of at least A2 of the Common European Framework of Reference for Languages, be motivated to deepen language competences;
- apply scientific, technical, IT and mathematical knowledge, skills and procedures in practical contexts and in solving problems in various areas of life;
- work safely and at an advanced level with digital technologies and their software, and keep up with their development;
- search for, process and critically evaluate information, use algorithmic thinking, communicate and collaborate in online environments, and create digital content and models;
- understand the basic principles of information systems, analyse their structure and functions, design data models and adapt interfaces to user needs;
- be well versed in different social and value systems, as well as social, political, legal and economic processes of everyday life, and demonstrate financial and media literacy;
- adapt to changing social, economic and technological conditions, and make responsible economic decisions;
- strive for the highest quality of one's own work, services and products in accordance with technological procedures and quality standards;
- choose optimal solutions in real-life work and personal situations based on the interconnection of environmental, economic and social factors;
- observe the principles of occupational health and safety, and fire protection.

Vocational competences:

- master the technology of food preparation – prepare dishes of Czech cuisine, typical dishes of international cuisines and meals for rational nutrition, and dispatch and store them in accordance with relevant standards;
- have knowledge of the range of foods and beverages and their gastronomic use;
- master various methods and techniques of selling and serving food and beverages;
- apply the principles of rational nutrition as well as alternative dietary practices;
- use appropriate forms of service and suitable service equipment depending on the environment and the nature of the social occasion;
- communicate and interact professionally with clients in Czech and a foreign language;
- carry out hygiene and sanitation procedures in catering establishments and comply with safety regulations and principles of food safety and hygiene, including the HACCP system;
- compile menus and food and beverage lists in accordance with gastronomic rules and basic nutritional principles;
- organise and coordinate the work of teams in catering establishments;
- organise the preparation, running and completion of gastronomic events;
- prepare cost calculations for products and services;
- use marketing tools to promote the establishment and offer services and products;
- have knowledge of international cuisines, modern and experiential gastronomy, and respond to new trends in catering;
- maintain operational administration and records of the movement of assets, ingredients, products and services;
- understand the principles of hotel operations, management and marketing of hotel services;
- obtain, evaluate and effectively use economic information for the management of operational units;
- carry out basic human resource activities in catering establishments.

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

Graduates may find employment in middle management positions in the field of gastronomy, performing work activities in restaurants and other catering establishments. They may carry out professional catering, operational and business activities either as employees or as entrepreneurs.

Examples of possible job positions: catering establishment or hotel staff member, F&B Manager, head chef, specialist waiter, or 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)	Grading scale / Pass requirements	
Upper secondary education completed by the Maturita examination ISCED 354, EQF 4	Result in the general section – success rate in % Czech language and literature, foreign language: more than 87 % to 100 % excellent - 1 more than 73 % to 87 % commendable - 2 more than 58 % to 73 % good - 3 44 % to 58 % sufficient - 4 0 % and less than 44 % insufficient - 5 Mathematics and Advanced Mathematics: more than 85 % to 100 % excellent - 1 more than 67 % to 85 % commendable - 2 more than 49 % to 67 % good - 3 33 % to 49 % sufficient - 4 0 % and less than 33 % insufficient - 5	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 and EQF 7 (EQF7 only for Long first degree programmes at Master's)	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
Ss. 22 and 24 of the Decree No. 177/2009 Coll., on Detailed Conditions for Completing Education by the School-leaving Examination in Secondary Schools, as amended.

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

Description of vocational education and training received	Percentage of total programme	Duration
School- / training centre-based	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.	
Workplace-based		
Accredited prior learning		
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: EQF , EURYDICE , NPI National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		 <p>stamp and signature Done at Prague for the school year 2025/2026</p>

(*)Explanatory note

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

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 auf dem Niveau B1 und in einer weiteren Fremdsprache mindestens auf dem Niveau A2 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 Einvernehmen 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:

- 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 ABSCHLUSSZEUGNISSSES

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	
	Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 73% bis 87% gut - 2 mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3 44% bis 58% ausreichend - 4 0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5 Mathematik und Erweiternde Mathematik mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 67% bis 85% gut - 2 mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3 33% bis 49% ausreichend - 4 0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5	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 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)		Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24.		

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSSES

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 <u>EQE</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung.		
Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		  Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026

(*) Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.



ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

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, Verantwortung für die Entfaltung des eigenen Potenzials in einer lebenslangen Perspektive übernehmen;
- Aufgabenstellungen verstehen oder den Kern des Problems bestimmen, unterschiedliche Lösungsvarianten anwenden, selbständig sowohl im Team arbeiten;
- fortgeschrittene Lesekompetenz zur effektiven Arbeit mit Informationen und zur kritischen Bewertung von Texten, einschließlich ihrer Interpretation anwenden;
- in einer Fremdsprache auf dem Niveau B1 und in einer weiteren Fremdsprache mindestens auf dem Niveau A2 nach dem Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen kommunizieren, die Motivation zur ständigen Vertiefung der eigenen Sprachkompetenz haben;
- naturwissenschaftliche, technische, informationstechnologische und mathematische Kenntnisse, Fähigkeiten und Verfahren in praktischen Zusammenhängen und zur Problemlösung in verschiedenen Lebensbereichen anwenden;
- sicher und auf fortgeschrittenem Niveau mit digitalen Technologien und der zugehörigen Software arbeiten und deren Entwicklung verfolgen;
- Informationen suchen, verarbeiten und kritisch bewerten, algorithmisches Denken anwenden, in Online-Umgebungen kommunizieren und zusammenarbeiten sowie digitale Inhalte und Modelle erstellen;
- sich in den grundlegenden Prinzipien der Funktionsweise von Informationssystemen auskennen, die Struktur und die Funktionen von Informationssystemen analysieren, Datenmodelle entwerfen, Schnittstellen an die Bedürfnisse der Benutzer anpassen;
- sich in verschiedenen Gesellschafts- und Wertesystemen sowie in gesellschaftlichen, politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Prozessen des täglichen Lebens auskennen, Finanz- und Medienkompetenz besitzen;
- sich an die sich verändernden sozialen, wirtschaftlichen und technologischen Bedingungen anpassen, verantwortungsvolle wirtschaftliche Entscheidungen treffen;
- die höchste Qualität seiner Arbeit, Dienstleistungen und Produkte im Einklang mit technologischen Verfahren und Qualitätsstandards anstreben;
- optimale Lösungen in realen Situationen des Arbeits- und Privatlebens auf der Grundlage der Verknüpfung ökologischer, ökonomischer und sozialer Faktoren auswählen;
- Arbeits- und Gesundheitsschutzregeln am Arbeitsplatz, Brandschutzregeln und Brandprävention 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 im Sortiment an Lebensmitteln und Getränken und deren gastronomischer Verwendbarkeit orientieren;
- die Arten und Techniken des Absatzes und der Bedienung beherrschen;
- Grundsätze der rationellen Ernährung und alternativer Ernährungsformen anwenden;
- passende Formen der Bedienung und Inventar entsprechend der Umgebung und dem Charakter des gesellschaftlichen Anlasses verwenden;
- professionell auftreten und mit Kunden in tschechischer und fremder Sprache kommunizieren;
- Hygiene- und Sanitärmaßnahmen im Gastronomiebetrieb sicherstellen, Sicherheitsvorschriften und Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie das HACCP-System einhalten;
- Angebotslisten und Menüs unter Anwendung gastronomischer und grundlegender Ernährungsregeln zusammenstellen;
- Tätigkeiten der Arbeitsteams im gastronomischen Betrieb organisieren und koordinieren;
- Vorbereitung, Ablauf und Abschluss von gastronomischen Veranstaltungen organisatorisch sicherstellen;
- Kalkulation von Erzeugnissen und Dienstleistungen erstellen;
- Marketinginstrumente zur Präsentation der Betriebsstätte, zum Angebot von Dienstleistungen und Produkten nutzen;
- sich in ausländischen Küchen, moderner und Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Betriebsagenda, Erfassung der Bewegungen von Vermögenswerten, Rohstoffen, Produkten und Dienstleistungen führen;
- die Grundsätze des Hotelbetriebs, der Verwaltung und des Marketings von Hoteldienstleistungen beherrschen;
- wirtschaftliche Informationen gewinnen, auswerten und sie effektiv bei der Führung der Betriebseinheiten nutzen;
- grundlegende Personalaufgaben in gastronomischen Betrieben sicherstellen.

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

Der Absolvent ist in mittleren Führungspositionen im Bereich der Gastronomie tätig, bei Arbeitstätigkeiten in Restaurants und anderen Verpflegungseinrichtungen. Er kann fachliche Tätigkeiten in den Bereichen Gastronomie, Betrieb und unternehmerische Geschäftstätigkeit als Angestellter oder Unternehmer ausüben. Beispiel für mögliche Arbeitspositionen: Mitarbeiter im Hotel- und Gastronomiebetrieb, F&B Manager, Chefkoch, 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	Bewertungsskala/Bestehensregeln	
Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 73% bis 87% gut - 2 mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3 44% bis 58% ausreichend - 4 0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5 Mathematik und Erweiternde Mathematik mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 67% bis 85% gut - 2 mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3 33% bis 49% ausreichend - 4 0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5	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 \leq 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 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)	Internationale Abkommen	

Rechtsgrundlage:

Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften
 Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24.

6. OFFIZIELL ANERKANNT WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
Schule / Berufsbildungszentrum	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.	
Arbeitsplatz		
Anerkannte Vorbildung / Praxis		
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 <u>EQF</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung. Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		 Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026

(*)Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>