

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- samostatně a srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce, zdůvodnit svůj názor;
- vyhledávat základní informace z textu a jiných zdrojů;
- porozumět zadání úkolu a řešit jednodušší problémy, zjistit informace nezbytné k řešení;
- pracovat nebo se učit pod dohledem s určitou mírou samostatnosti, uplatňovat základní pravidla a postupy;
- spolupracovat při řešení jednodušších problémů a situací s druhými lidmi;
- aplikovat základní matematické dovednosti při řešení jednoduchých praktických úloh;
- pracovat s osobním počítačem a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- mít základní znalosti o možnostech uplatnění se na trhu práce a způsobu hledání zaměstnání.

Odborné kompetence:

- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, pomáhat při přípravě pokrmů, připravovat jednoduché teplé pokrmy a přílohy;
- připravovat podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně;
- připravovat teplé nápoje;
- udržovat technická a technologická zařízení a udržovat a zabezpečovat inventář v gastronomickém provozu;
- dodržovat hygienické předpisy v gastronomii;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů, skladovacích prostor, dodržovat sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění;
- doplňovat pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání, sklízet použitý inventář;
- vykonávat drobnou údržbu inventáře a zařízení.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ



Absolventi mohou vykonávat specifické práce v oblasti stravovacích služeb při přípravě jednoduchých pokrmů v rychlém občerstvení.

Příklady možných pracovních pozic: pomocný pracovník v pohostinství - kuchař, pomocný kuchař.

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 výučním listem ISCED 353, EQF 3	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 354, EQF 4	Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uvedte 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 	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		3 roky / 3 072 hodin
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky, Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: EQF, EURYDICE, NPI</p> <p>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</p> </div> <div style="width: 35%; text-align: center;">   <p>razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026</p> </div> </div>		

(*) **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>

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

**Apprenticeship Certificate in:
65-51-E/01 Catering and Accommodation Services (full-time study)**

⁽²⁾ This translation has no legal status.

3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES

General competences:

- communicate independently and fluently in mother tongue, give reason for his own attitude;
- seek out essential information from the text and other sources;
- understand the task and solve simple problems, find the information necessary for the solution;
- work or learn under supervision with certain autonomy, apply basic rules and procedures;
- cooperate with others when solving simple problems and situations;
- apply basic mathematic skills to solve simple tasks;
- work with a personal computer and its basic and application software;
- apply principles of safety and health protection at work, fire protection and fire prevention;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- have a basic knowledge of career opportunities in the labor market and of the job search process.

Vocational competences:

- manage preparation of selected types of food and beverages, help with the preparation of meals, prepare simple warm meals and side dishes;
- prepare common delicatessen products according to the instructions;
- prepare warm drinks;
- maintain technical and technological equipment, ensure and maintain inventory in gastronomy production;
- comply with hygiene regulations;
- perform tidying up and cleaning of facilities and workrooms for food production, storage space, comply with sanitation regulations;
- store raw materials and beverages in accordance with the requirements for their storage;
- serve food and drinks at buffet arrangement, clear the utensils from the table;
- perform simple maintenance of utensils and equipment.

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



The graduate can be employed in performing specific works in the field of gastronomy when preparing simple meals and in fast food.

Examples of possible jobs - auxiliary worker in gastronomy - cook, auxiliary cook.

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 final examination (Apprenticeship Certificate) ISCED 353, EQF 3	Grading scale / Pass requirements 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)
Access to next level of education / training ISCED 354, EQF 4	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 	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		3 years / 3 072 lessons
Entry requirements Completed compulsory school education		
Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: EQE , 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>

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:
65-51-E/01 Verpflegungs- und Unterkunftsdienstleistungen (Vollzeitstudium)**

⁽²⁾ Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- Gedanken in der Muttersprache selbstständig und fließend ausdrücken und die eigene Meinung begründen;
- Grundinformationen aus Texten und anderen Quellen entnehmen;
- Aufgabenstellungen verstehen, einfachere Probleme lösen, die für die Lösung des Problems erforderlichen Informationen herausfinden;
- unter Aufsicht mit gewissen Maß an Selbständigkeit lernen oder arbeiten, grundlegende Regeln und Verfahren anwenden;
- an der Lösung von einfacheren Problemen und Situationen mit andern Leuten zusammenarbeiten;
- mathematische Grundrelationen bei der Lösung einfacher Aufgaben anwenden;
- mit PC und der üblichen Grund- und Softwareausstattung arbeiten;
- ökologisch und gemäß dem Prinzip der Nachhaltigkeit handeln;
- die Prinzipien zu Sicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz und Brandverhütung anwenden.
- über Grundkenntnisse der eigenen Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt und über die bei der Arbeitssuche erforderlichen Kenntnisse verfügen.

Fachliche Kompetenzen:

- Vorbereitung der ausgewählten Gerichten und Getränken durchführen, bei der Zubereitung von Gerichten helfen, einfache warme und kalte Gerichte und Beilagen vorbereiten;
- anhand der Anweisungen geläufige Produkte der kalten Küche vorbereiten;
- warme Getränke vorbereiten;
- technische und technologische Anlagen bedienen, das Inventar in gastronomischen Betrieben pflegen und sicherstellen;
- Hygienevorschriften in Gastronomie einhalten;
- die Reinigung der Anlagen, Herstellungs- und Lagerräumen vornehmen; Sanierungsregeln einhalten;
- Rohstoffe und Getränke unter Berücksichtigung der notwendigen Anforderungen lagern;
- Gerichte und Getränke beim Büffet ergänzen, das verwendete Inventar aufräumen;
- einfache Pflege um das Inventar und Anlagen durchführen.

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







Der Absolvent kann im Bereich Verpflegungsservice bei der Vorbereitung von einfachen Gerichten, im Schnellimbiss tätig sein.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Hilfsarbeiter in Gastwirtschaft - Koch, Hilfskoch.

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 Facharbeiterbrief ISCED 353, EQF 3	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 354, EQF 4	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		3 Jahre / 3 072 Stunden		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%; border: none; vertical-align: top;"> 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 </td> <td style="width: 40%; border: none; text-align: center; vertical-align: middle;">   Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026 </td> </tr> </table>			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
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.

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