

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní studium, zkrácené)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

Obecné kompetence byly získány v rámci předchozího vzdělání.

Odborné kompetence:**Společné pro obě zaměření (zaměření volí škola):**

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znát způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, racionální výživy a dalších hledisek;
- sjednávat odbyty výrobků a služeb, provádět vyúčtování;
- kalkulovat cenu výrobků a služeb;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje;
- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Odborné kompetence pro zaměření kuchař:

- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, dodržovat technologické postupy přípravy;
- připravit pokrmy v požadované kvalitě, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky;
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Odborné kompetence pro zaměření číšník:

- ovládat druhy a techniku odbytu;
- využívat vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář;
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti stravovacích služeb ve velkých, středně velkých či malých provozech, a to podle zaměření školního vzdělávacího programu jednak při výrobě pokrmů a/nebo v odbytu při obsluze hostů. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomických službách.

Příklady možných pracovních pozic: podle zaměření školního vzdělávacího programu kuchař nebo číšník.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace Charbulova 1072/106 Brno 618 00 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 (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		1–2 roky
Vstupní požadavky Ukončení středního vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3)		
Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org		
Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		
		 
Vydáno v Praze pro školní rok 2019/2020		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