

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) ⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**⁽¹⁾ dans la langue d'origine2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME ⁽²⁾**{p0005_0001}
65-41-L/51 Gastronomie (formation à plein temps)**⁽²⁾ Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

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:

- exercer et organiser des activités dans le domaine de la gastronomie, diriger une entreprise de restauration;
- organiser et coordonner les activités des équipes de travail dans la production et la vente;
- assurer l'organisation de la préparation, du déroulement et de la clôture des événements gastronomiques;
- assurer le respect des règles sanitaires dans les établissements gastronomiques;
- assurer l'approvisionnement ainsi que la conservation et le stockage adéquats des matières premières;
- appliquer les principes de l'alimentation rationnelle et des régimes alimentaires alternatifs;
- traiter les matières premières, préparer les repas et les boissons, contrôler les méthodes de préparation et la qualité finale en s'appuyant sur des connaissances préalables des procédures technologiques;
- organiser, gérer et contrôler les ventes de produits et de services, les systèmes de contrôle et les méthodes de service aux clients;
- avoir une connaissance des cuisines étrangères, de la gastronomie moderne et événementielle, répondre aux nouvelles tendances en matière de restauration;
- utiliser des outils de marketing pour la présentation de commerce gastronomique, pour l'offre de services et de produits;
- avoir une connaissance des formes modernes d'offre et de vente de produits et de services dans le domaine de la gastronomie, calculer les prix des produits et des services;
- établir des plans opérationnels et prévoir le long terme pour le développement de l'entreprise;
- acquérir, évaluer et utiliser efficacement les informations économiques pour la gestion des secteurs d'activité;
- avoir une connaissance des questions relatives au droit du travail;
- diriger l'administration des affaires, les registres des actifs, des matières premières, des produits et des services, surveiller les flux financiers;
- avoir une connaissance de base de l'hôtellerie, du programme de gestion d'un hôtel, de la direction d'un hôtel et des services de marketing.

4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU
CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le diplômé pourra être employé en tant que cadre intermédiaire dans le domaine de la gastronomie, dans des activités professionnelles liées à l'exploitation de restaurants gastronomiques et d'autres établissements de restauration ou d'hébergement.

Il pourra exercer des activités professionnelles de restauration, d'exploitation et de commerce en tant que salarié ou en tant qu'indépendant.
Type d'emplois accessibles: directeur de restaurant ou d'hôtel, cuisinier, chef de cuisine, serveur-spécialiste, chef de salle.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Nom et statut de l'organisme certificateur Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace Charbulova 1072/106 Brno 618 00 CZ école public		Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 République tchèque	
Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Système de notation		
	Système de notation/conditions d'octroi des examens terminaux d'état (le baccalauréat d'état) Tchèque langue et littérature, langue étrangère entre 87% et 100% excellent - 1 entre 73% et 87% très bien - 2 entre 58% et 73% bien - 3 entre 44% et 58% suffisant - 4 entre 0% et 44% insuffisant - 5 Mathématiques entre 83% et 100% excellent - 1 entre 63% et 83% très bien - 2 entre 43% et 63% bien - 3 entre 27% et 43% suffisant - 4 entre 0% et 27% insuffisant - 5 Mathématiques avancées entre 85% et 100% excellent - 1 entre 67% et 85% très bien - 2 entre 49% et 67% bien - 3 entre 33% et 49% suffisant - 4 entre 0% et 33% insuffisant - 5	Conditions d'octroi 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) La classification totale : Prospère s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5) Prospère I: A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4) Ne prospère pas : N'a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)	
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation ISCED 655/645/746, EQF 6		Accords internationaux	
Base légale Loi n° 561/2004 de l'instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d'une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs règlements postérieurs Le Décret No. 177/2009 tel qu'amendé § 22 a 24 qui détermine les conditions des examens terminaux (le baccalauréat) dans les lycées.			

6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation	Durée
<ul style="list-style-type: none"> École / centre de formation Apprentissage en contexte professionnel Apprentissage non formel validé 	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissement en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.	
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		
Niveau d'entrée requis Ukončené střední vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3)		
Information complémentaire Pour plus d'informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l'adresse internet: www.npicr.cz et www.eurydice.org .		
L'Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
		  cachet et signature Édité à Prague pour l'année scolaire 2020/2021

(*) Note explicative

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2020 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>