

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní studium, zkrácené)**<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:**

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 listky 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 (standarty) 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

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace Charbulova 1072/106 Brno 618 00 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 výučním listem <b>ISCED 353, EQF 3</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 úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 354, EQF 4	<b>Mezinárodní ujednání</b>
<b>Právní rámec (uveďte 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 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"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> </ul>	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"> <li>• pracoviště</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		<b>1–2 roky</b>
<b>Vstupní požadavky</b> Ukončení středního vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3) <b>Doplňující informace</b> Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org		 
<b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>		razítko a podpis <b>Vydáno v Praze pro školní rok 2021/2022</b>

**(\*) 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>