

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 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:

- 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

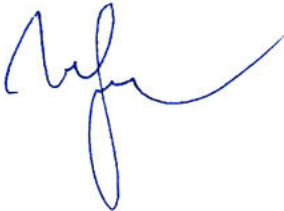
Absolvent se uplatní ve středních řídicích funkcích v oblasti pohostinství, při pracovních činnostech souvisejících s gastronomickým provozem v restauracích a dalších stravovacích zařízeních. Může vykonávat činnosti odborně gastronomické, provozní, obchodně podnikatelské v pozici zaměstnance nebo podnikatele.

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 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 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	
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
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.	
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		
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 2024/2025

(*)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>