

EUROPASS-dokument, který je dodatkem k osvědčení o maturitní zkoušce, získá každý z našich absolventů příslušného oboru

- doplňuje osvědčení o středním a středním odborném vzdělání (vysvědčení o maturitní zkoušce, vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list)
- lze ho využít při hledání studia, práce nebo brigády
- vztahuje se na kvalifikaci držitele, je tedy totožný pro všechny osoby se stejným oborem vzdělání, neuvádí se na něm jméno držitele, ale kód a název oboru a adresa školy
- na rozdíl od známek slovně popisuje získané obecné a odborné kompetence a možné profesní uplatnění
- uvádí dosaženou úroveň kvalifikace podle Evropského rámce kvalifikace (EQF), která umožňuje porozumět a porovnat dosaženou kvalifikaci s jiným vzdělávacím systémem v Evropě
- je vydáván zdarma v českém a cizím jazyce (angličtina, němčina př. francouzština)

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

**Maturita Certificate in:
65-41-L/51 Gastronomy (full-time study)**

⁽²⁾ This translation has no legal status.

3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES

General competences:

- be familiar with various methods of learning, use sources of information well, show functional literacy;
- understand assignments or identify the cores of problems, exert variable solutions, work both independently and within a team;
- communicate in one foreign language at the level of at least B1 of the Common European Framework of Reference for Languages;
- cope with changing socio-economic conditions, be financially literate;
- be aware of the labour market mechanisms, and of the employee-employer relationships, act on career decisions responsibly, understand the significance of lifelong learning;
- use basic mathematics and the basic principles of physics and chemistry when needed in daily situations;
- work with the means of information and communication technologies, exploit adequate sources of information, handle information effectively;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- support values of local, national, European and world cultures, recognize the value of life;
- exert fundamentals of health protection, occupational safety, and fire prevention and safety;
- exert norms and prescriptions in the field.

Vocational competences:

- perform and organize gastronomy activities, manage catering operations;
- organize and coordinate activities of work teams in the production and sales;
- ensure organization of the preparation, course and ending of gastronomic events;
- ensure compliance with health regulations in gastronomy facilities;
- ensure supplies and proper preservation and storage of raw materials;
- apply principles of rational nutrition and alternative diets;
- process raw materials, prepare meals and drinks, check preparation methods and final quality on the basis of previous knowledge of technological procedures;
- organize, manage and control the sales of products and services, control systems and serving methods for guests;
- have knowledge of foreign cuisines, modern and experience gastronomy, respond to new trends in catering;
- use marketing tools for the presentation of gastronomic shop, for the offer of services and products;
- have knowledge of modern forms of supply and sale of products and services in gastronomy, calculate prices of products and services;
- draw up operational and long-term plans of the development of the company;
- acquire, evaluate and effectively use economic information to the management of operating segments;
- have knowledge of labour law issues;
- lead business administration, records of fixed assets, raw materials, products and services, monitor financial flows;
- have a basic knowledge of hotel operations, hotel management agenda, hotel management and marketing services.

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

The graduate is employed in middle management in the field of gastronomy, in work activities related to the operation of gastronomic restaurants and other catering or accommodation establishments.



He/she can perform professional catering, operational and commercial business activities in the position of an employee or as self-businessman.

Examples of possible jobs: restaurant manager or hotel manager, cook, chef, waiter-specialist, head waiter.

5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

Name and status of the body awarding the certificate Soukromá střední škola gastronomie s.r.o. Svídnická 599/1a Praha 8 181 00 CZ private 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 Maturita examination ISCED 354, EQF 4	Grading scale Result in the general section – success rate in % Czech language and literature, foreign language: more than 87 % to 100 % excellent - 1 more than 73 % to 87 % commendable - 2 more than 58 % to 73 % good - 3 44 % to 58 % sufficient - 4 0 % and less than 44 % insufficient - 5 Mathematics and Advanced Mathematics: more than 85 % to 100 % excellent - 1 more than 67 % to 85 % commendable - 2 more than 49 % to 67 % good - 3 33 % to 49 % sufficient - 4 0 % and less than 33 % insufficient - 5
Access to next level of education / training ISCED 655/645/746, EQF 6 and EQF 7 (EQF7 only for Long first degree programmes at Master's)	Pass requirements 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) Overall assessment: 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)
Legal basis Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations Ss. 22 and 24 of the Decree No. 177/2009 Coll., on Detailed Conditions for Completing Education by the School-leaving Examination in Secondary Schools, as amended.	International agreements

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 • Workplace-based • Accredited prior learning 	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.	
Total duration of the education / training leading to the certificate		2 years / 2 048 lessons
Entry requirements Upper secondary education completed by the final examination – Apprenticeship Certificate (ISCED 353, EQF 3)		
Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: www.npicr.cz and www.eurydice.org		
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 2022/2023

(*) 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. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/51 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:

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- zabezpečovat zásobování a správné uchování a skladování surovin;
- uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- na základě předchozích znalostí technologických postupů zpracovávat suroviny, připravovat pokrmy a nápoje, kontrolovat způsob přípravy a výslednou kvalitu;
- organizovat, řídit a kontrolovat odbytky výrobků a služeb, ovládat systémy a způsoby obsluhy hostů;
- orientovat se v zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb v gastronomii, kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- sestavovat operativní a dlouhodobé programy rozvoje podniku;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- orientovat se v pracovní právní problematice;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovat finanční toky;
- mít základní znalosti o provozu hotelů, vedení agendy hotelu, řízení a marketingu hotelových služeb.

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 nebo ubytovacích 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 Soukromá střední škola gastronomie s.r.o. Svídnická 599/1a Praha 8 181 00 CZ soukromá 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)	Požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný Celkové hodnocení: 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)
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.	
Mezinárodní ujednání	

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		2 roky / 2 048 hodin

Vstupní požadavky
 Ukončené střední 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**



razítko a podpis
Vydáno v Praze pro školní rok 2022/2023

(*)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>