europass

SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

République tchèque

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) (1)

Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (2)

Diplôme de baccalauréat avec une spécialité en option:
65-41-L/01 Gastronomie (études à temps plein)

(2) Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales:

- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de résolutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- communiquer dans une langue étrangère avec un niveau B1 et dans une autre langue étrangère avec un niveau au moins A2 en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les réglements de la normalisation.

Compétences professionnelles:

- manier la technologie de préparation des repas - préparer des plats de la cuisine tchèque, des plats typiques de la cuisine internationale et des repas diététiques équilibrés, les distribuer et les stocker conformément à la réglementation;
- connaître toute la gamme d'aliments et de boissons et leur utilité gastronomique;
- maîtriser les types et les techniques de vente et de service;
- utiliser les formes de service et d'inventaire appropriées en fonction du lieu et de la nature de l'événement social;
- parler et interagir socialement avec les invités dans leur langue maternelle et étrangère, agir de manière professionnelle;
- élaborer des menus et des listes de menus en fonction des règles gastronomiques et d'autres aspects;
- organiser et coordonner des équipes de travail dans la production et la vente;
- assurer l'organisation de la préparation, du déroulement et de l'achèvement des événements gastronomiques;
- établir des calculs de coûts des produits et des services;
- utiliser les outils de marketing pour la présentation des boutiques gastronomiques, offrir des services et des produits;
- avoir une connaissance des formes modernes de vente dans les restaurants;
- tenir l'administration opérationnelle et les registres de mouvement des biens, des matières premières, des produits et des services à l'aide d'un PC;
- établir des plans opérationnels à long terme;
- acquérir, évaluer et utiliser efficacement les informations économiques pour la gestion des secteurs d'exploitation;
- assurer des activités de base à caractère personnel.

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 moyen dans le domaine de la gastronomie, dans des activités professionnelles liées au fonctionnement des restaurants gastronomiques et autres établissements de restauration.
Il pourra exercer des activités professionnelles de restauration, d'exploitation et de commerce en tant qu'employé ou en tant qu'entrepreneur indépendant.
Type d'emplois accessibles: employé 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 odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim,
Čáslavská 205
Čáslavská 205
Chrudim
53701
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

Formation secondaire sanctionnée par un baccalauréat
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 et 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 :
Prospěl s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5)
Prospěl : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4)
Neprospěl : 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 et EQF 7
(EQF7 seulement dans le cas de programmes longs de master complété)

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 réglements 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
• École / centre de formation	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissemnet en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.	
• Apprentissage en contexte professionnel		
• Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		**4 années** / 4 096 heures

Niveau d'entrée requis
La scolarité obligatoire terminée

Information complémentaire Pour plus d´informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l´adresse internet: EQF, EURYDICE, NPI

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 2025/2026

(*) **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, 2002-2022 | **https://www.europass.eu, https://www.europass.cz**