

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)**<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:**

- 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 odborné 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

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim, Čáslavská 205 Čáslavská 205 Chrudim 53701 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 maturitní zkouškou <b>ISCED 354, EQF 4</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 úroveň vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<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	

## 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> <li>• pracoviště</li> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		<b>4 roky / 4 096 hodin</b>
<b>Vstupní požadavky</b> Ukončení povinné školní docházky  <b>Doplňující informace</b> Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>  <b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika</b> <b>Senovážné nám. 872/25</b> <b>110 00 Praha 1</b>		
<b>Vydáno v Praze pro školní rok 2019/2020</b>		razítko a podpis



## (\*)Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení. Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z těchto dokumentů: Usnesení Rady 93/C 49/1 ze dne 3. prosince 1992 o transparentnosti kvalifikací, Usnesení Rady 96/C 224/04 ze dne 15. července 1996 o transparentnosti certifikátů odborné přípravy, Doporučení Evropského parlamentu a Rady 2001/613/ES ze dne 10. července 2001 o mobilitě pro studenty, osoby absolvující odbornou přípravu, dobrovolníky, učitele a školitele uvnitř Společenství a z Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady 2241/2004/ES ze dne 15. prosince 2004 o jednotném rámci Společenství pro průhlednost v oblasti kvalifikací a schopností (Europass). Více informací k dispozici na: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002