



DODATEK K OSVĚDČENÍ (*)

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 jazyce

2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾

⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- ovládat různé způsoby učení se, přebírat odpovědnost za rozvoj svého potenciálu v celoživotní perspektivě;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- uplatňovat pokročilou čtenářskou gramotnost k efektivní práci s informacemi a ke kritickému hodnocení textů včetně jejich interpretace;
- komunikovat v jednom cizím jazyce na úrovni B1 a v jednom dalším cizím jazyce na úrovni minimálně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, mít motivaci k prohlubování svých jazykových kompetencí;
- aplikovat přírodovědné, technické, informačně technologické a matematické znalosti, dovednosti a postupy v praktických souvislostech a při řešení problémů v různých oblastech života;
- pracovat bezpečně a na pokročilé úrovni s digitálními technologiemi a jejich programovým vybavením, sledovat jejich vývoj;
- vyhledávat, zpracovávat a kriticky hodnotit informace, používat algoritmické myšlení, komunikovat a spolupracovat v online prostředí a vytvářet digitální obsah a modely;
- orientovat se v základních principech fungování informačních systémů, analyzovat strukturu a funkce informačních systémů, navrhovat datové modely, přizpůsobovat rozhraní uživatelským potřebám;
- orientovat se v různých společenských a hodnotových systémech a ve společenských, politických, právních a ekonomických procesech každodenního života, být finančně a mediálně gramotný;
- adaptovat se na měnící se sociální, ekonomické a technologické podmínky, činit odpovědná ekonomická rozhodnutí;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, služeb a výrobků v souladu s technologickými postupy a standardy kvality;
- vybrat optimální řešení v reálných situacích pracovního i osobního života na základě provázanosti ekologických, ekonomických a sociálních faktorů;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a požární ochrany.

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;
- uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- uplatňovat profesní jednání a komunikaci s klienty v českém i cizím jazyce;
- zajišťovat hygienicko-sanitační činnosti v gastronomickém provozu, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti a hygieny potravin, systém HACCP;
- sestavovat nabídkové listy a menu s využitím gastronomických a základních výživových pravidel;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů v gastronomickém provozu;
- 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 zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vést provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb; ovládat principy hotelového provozu, řízení a marketingu hotelových služeb;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- zajišťovat základní personální činnosti v gastronomických provozech.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

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

Příklady možných pracovních pozic: pracovník gastronomického a hotelového provozu, F&B Manager, 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
Praha 1, 118 12
Česká republika

Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)	
Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	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	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)
Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)	Mezinárodní ujednání	
Právní rámec: 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.	
konkrétní 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		razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026
Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: <u>EQE</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u>		
Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		

(*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, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>