



SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

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** (formation à plein temps)

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

3. ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales:

- maîtriser les différentes manières d'apprendre, assumer la responsabilité du développement de son potentiel dans une perspective de vie entière;
- comprendre une tâche ou identifier le cœur d'un problème, appliquer les options de solution, travailler de manière indépendante et en équipe;
- appliquer des compétences avancées en lecture et en écriture pour travailler efficacement avec l'information et pour évaluer les textes de manière critique, y compris leur interprétation;
- 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, être motivé pour approfondir ses compétences langagières;
- appliquer les connaissances, compétences et pratiques scientifiques, techniques, informatiques et mathématiques dans des contextes pratiques et pour résoudre des problèmes dans différents domaines de la vie;
- travailler en toute sécurité et à un niveau avancé avec les technologies numériques et leurs logiciels et suivre leur évolution;
- rechercher, traiter et évaluer de manière critique les informations, utiliser la pensée algorithmique, communiquer et collaborer dans un environnement en ligne et créer des contenus et des modèles numériques;
- comprendre les principes de base des systèmes d'information, analyser la structure et la fonction des systèmes d'information, concevoir des modèles de données et adapter les interfaces aux besoins des utilisateurs;
- s'orienter dans différents systèmes sociaux et de valeurs et dans les processus sociaux, politiques, juridiques et économiques de la vie quotidienne ; avoir des compétences financières et médiatiques;
- s'adapter à l'évolution des conditions sociales, économiques et technologiques ; prendre des décisions économiques responsables;
- s'efforcer d'obtenir la meilleure qualité possible de son travail, de ses services et produits, conformément aux pratiques technologiques et aux normes de qualité;
- choisir des solutions optimales dans des situations réelles de la vie professionnelle et personnelle sur la base de l'interdépendance des facteurs écologiques, économiques et sociaux;
- respecter les principes de la sécurité et de la santé au travail et de la protection contre les incendies.

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;
- appliquer les principes de nutrition rationnelle et des modes d'alimentation alternatifs;
- utiliser les formes de service et d'inventaire appropriées en fonction du lieu et de la nature de l'événement social;
- agir de manière professionnelle et communiquer avec les clients en langue tchèque et étrangère;
- assurer les activités liées à l'hygiène et d'assainissement dans le service gastronomique, respecter les règles de sécurité et les principes de sécurité et d'hygiène des aliments, système HACCP;
- élaborer les menus et les cartes en utilisant les règles de gastronomie et nutritionnelles de base;
- organiser et coordonner des équipes de travail dans le service gastronomique;
- 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;
- connaître la cuisine étrangère, la gastronomie moderne et la cuisine raffinée, réagir aux nouvelles tendances dans la restauration;
- tenir l'administration opérationnelle et les registres de mouvement des biens, des matières premières, des produits et des services;
- 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 liées au personnel dans les services gastronomiques.

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 du service gastronomique, dans des activités professionnelles dans des restaurants 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.

Exemples de postes possibles: employé de service gastronomique ou d'hôtel, F&B Manager, chef de cuisine, serveur-spécialiste, chef de salle.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Nom et statut de l'organisme certificateur

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Charbulova 1072/106
Brno
618 00
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
Praha 1, 118 12
République tchèque

Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme	Système de notation / conditions d'octroi	
Formation secondaire sanctionnée par un baccalauréat ISCED 354, EQF 4	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 règlements 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'établissement 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: EQE , 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, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>