

Všichni absolventi naší školy získávají k maturitnímu vysvědčení tzv. **EUROPASS**, tedy mezinárodní dodatek k osvědčení o maturitní zkoušce

- tento dokument doplňuje osvědčení o středním a středním odborném vzdělání (vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list, vysvědčení o maturitní zkoušce), který absolventi využijí při hledání studia, práce nebo brigády
- vztahuje se na kvalifikaci držitele – je tedy totožný pro všechny osoby se stejným oborem vzdělání a 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 kvalifikací ([EQF](#)), která umožňuje porozumět a porovnat dosaženou kvalifikaci s jiným systémem v Evropě
- je vydáván zdarma v českém a cizím jazyce (angličtině, němčině, francouzštině)

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (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:**

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- ovládat a uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládat techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- sestavovat nabídkové lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek;
- organizačně i ekonomicky zajišťovat gastronomické akce;
- orientovat se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení, nabízet a poskytovat služby v ubytovacích zařízeních, vykonávat služby recepce;
- pracovat s informačními technologiemi při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu - poskytovat služby cestovního ruchu, prezentovat jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu;
- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- uplatňovat moderní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, při pracovních činnostech souvisejících s obchodně-provozními a technicko-hospodářskými funkcemi ve stravovacích a ubytovacích zařízeních.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, recepční, provozář.

## 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ soukromá 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

<b>Popis získaného vzdělání a odborné přípravy</b>	<b>Podíl z celkového programu</b>	<b>Délka trvání</b>
<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.nuv.cz">www.nuv.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků – Národní centrum Europass Česká republika</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
		 
<b>Vydáno v Praze pro školní rok 2018/2019</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

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)<sup>(1)</sup>

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**

<sup>(1)</sup> In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE<sup>(2)</sup>

**Maturita Certificate in:  
65-42-M/01 Hospitality (full-time study)**

<sup>(2)</sup> 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:**

- organize and carry out gastronomy activities, manage catering operations;
- handle the technological methods of processing raw materials, preparation of meals and beverages, and check their quality;
- care for the hygiene regulations in gastronomy;
- master and apply the principles of rational nutrition and alternative diets;
- have knowledge of the range of foods and beverages and catering application;
- handle the sales techniques, systems and methods of serving;
- organize and coordinate work teams in production and sales;
- compile menu proposals according to gastronomy and other aspects;
- manage the catering events from the organizational and economic point of view;
- have knowledge of the foreign cuisines and dining experience, responded to new trends in catering;
- carry out and organize accommodation services, manage the operation of accommodation facilities, offer and provide services in accommodation facilities, perform reception services;
- work with information technology when providing of services in accommodation facilities;
- organize and perform professional activities of tourism services- tourism services providers, present their offer for different types, forms of tourism and groups of clients;
- perform commercial activities in the hotel business and tourism services;
- have knowledge of the commercial business activities of hotels and other businesses and touristic institutions;
- use modern forms of supply and sale of products and services;
- know the method of securing the main activities with circulating and long-term business property;
- calculate the price of products and services;
- lead business administration, register a movement of assets, raw materials, products and services;
- use economic information to control operating divisions, know methods of evaluating the results of operations.

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



The graduate is employed in the field of gastronomy, hospitality and tourism, employment activities related to commercial and operational and technical-economic functions in the catering and accommodation facilities.

Examples of possible job s: hospitality worker and hotel employee, the receptionist, catering manager.

## 5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

<b>Name and status of the body awarding the certificate</b> Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ private school	<b>Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate</b> Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
<b>Level of the certificate (national or international)</b> Upper secondary education completed by the Maturita examination <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Grading scale / Pass requirements</b> 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) <i>Overall assessment::</i> 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)
<b>Access to next level of education / training</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>International agreements</b>
<b>Legal basis</b> Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations	

## 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"> <li>• School- / training centre-based</li> <li>• Workplace-based</li> <li>• Accredited prior learning</li> </ul>	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		<b>4 years / 4 096 lessons</b>
<b>Entry requirements</b> Completed compulsory school education		
<b>Additional information</b> More information (including a description of the national qualifications system) available at: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> and <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>National Institute for Education, Education Counselling Centre and Centre for Continuing Education of Teachers – National Europass Centre Czech Republic</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10 Czech Republic		
		
<b>Done at Prague for the school year 2018/2019</b>		stamp and signature

## (\*) Explanatory note

This document is a supplement to a specific diploma/certificate. It provides additional information on competencies gained in the given field of study and does not have any legal status in itself. The format of the description is based on the following texts: Council Resolution 93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications, Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates, and Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers and Decision No 2241/2004/EC of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004 on a single Community framework for the transparency of qualifications and competences (Europass).

More information available at: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002

## 1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)<sup>(1)</sup>

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>

**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:  
65-42-M/01 Hotelwesen (Vollzeitstudium)**

<sup>(2)</sup> Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Allgemeine Kompetenzen:

- unterschiedliche Lernarten beherrschen, Informationsquellen richtig nutzen, Lesekompetenz besitzen;
- Aufgabenstellungen verstehen, den Kern des Problems bestimmen, unterschiedliche Lösungsvarianten anwenden, selbstständig sowohl im Team arbeiten;
- in einer Fremdsprache mindestens auf dem Niveau B1 nach dem Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen kommunizieren;
- sich innerhalb wechselnder sozialer und wirtschaftlicher Bedingungen orientieren, Finanzkompetenz besitzen;
- Übersicht über eigene Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt haben, über die Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern Bescheid wissen, sich verantwortlich über eigene Positionierung auf dem Arbeitsmarkt entscheiden, die Bedeutung des lebenslangen Lernens verstehen;
- mathematische Grundrelationen, physikalische und chemische Gesetzmäßigkeiten bei der Lösung von einfachen Aufgaben anwenden;
- mit Mitteln der Informations- und Kommunikationstechnologien arbeiten, angemessene Informationsquellen nutzen und effektiv mit Informationen arbeiten;
- ökologisch und im Einvernehmen mit dem Prinzip der nachhaltigen Entwicklung handeln;
- Werte der lokalen, nationalen, europäischen Kultur sowie der Weltkultur respektieren, den Wert des Lebens schätzen;
- Arbeits- und Gesundheitsschutzregeln am Arbeitsplatz, Brandschutzregeln und Brandprävention einhalten;
- Normalisierungsvorschriften und -grundsätze einhalten.

### Fachliche Kompetenzen:

- gastronomische Tätigkeiten ausführen und organisieren, Verpflegungsbetrieb führen;
- technologische Verfahren der Bearbeitung von Lebensmitteln, der Zubereitung von Speisen und Getränken beherrschen, ihre Qualität kontrollieren;
- hygienische Regeln in Gastronomie einhalten;
- die Grundsätze der gesunden Ernährung und der alternativen Ernährungsformen beherrschen und einhalten;
- sich in dem Sortiment von Speisen und Getränken und in den Möglichkeiten ihrer Verwendung in Gastronomie auskennen;
- die Absatztechnik, Systeme und Techniken der Gästebienung beherrschen;
- Tätigkeiten von einzelnen Arbeitsgruppen in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Speise- und Getränkekarten nach gastronomischen Regeln und unter anderen Gesichtspunkten zusammenstellen;
- gastronomische Veranstaltungen organisatorisch und ökonomisch gewähren;
- sich in fremden Küchen und in der Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Unterkunftsdienstleistungen gewähren und organisieren, den Betrieb von Unterkunftseinrichtungen führen, Dienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen anbieten und gewähren, Rezeptionsdienstleistungen gewähren;
- mit Informationstechnologien bei der Gewährleistung von Unterkunftsdienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen arbeiten;
- fachliche Tätigkeiten bei der Gewährleistung von Dienstleistungen im Reiseverkehr ausführen und organisieren, einzelne Dienstleistungen im Reiseverkehr gewähren, Angebot an verschiedenen Arten und Formen des Reiseverkehrs für einzelne Gruppen von Klienten präsentieren;
- geschäftlich-unternehmerische Aktivitäten im Hotelwesen und bei der Gewährleistung von Reiseverkehrsdienstleistungen ausführen;
- sich in geschäftlich-unternehmerischen Aktivitäten von Hotels und anderen Betrieben und Institutionen im Bereich des Reiseverkehrs auskennen;
- moderne Formen und Techniken von Angebot und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen verwenden;
- die Art und Weise kennen, wie die Haupttätigkeit mit dem kurzfristig und dem langfristig gebundenem Vermögen sichergestellt wird;
- Preise der Produkte und Dienstleistungen kalkulieren;
- Betriebsagenda führen, Evidenz über die Vermögensbewegungen, Rohstoffe, Produkte und Dienstleistungen führen;
- wirtschaftliche Informationen zum Führen der Betriebsstätte verwenden, Techniken zur Auswertung der Wirtschaftsergebnisse beherrschen.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

Der Absolvent ist im Bereich Gastronomie, Hotelwesen und Reiseverkehr tätig. Es handelt sich um Tätigkeiten die mit den handelsbetrieblichen und wirtschaftstechnischen Funktionen in Gastronomie - und Unterkunftseinrichtungen zusammenhängen.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Beschäftigter im Gastgewerbe und Hotelbetrieb, Empfangschef/-dame, Betriebskraft.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ Privatschule	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  Mittlere Bildung mit Abitur <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <b>Gesamtbewertung:</b> Prospěl s vyznamenáním: mit Auszeichnung bestanden (insgesamt Prüfungsdurchschnitt ≤ 1,5) Prospěl: bestanden (in den Einzelprüfungen nicht schlechter als 4 bewertet) Neprospěl: nicht bestanden (in einer oder mehreren Prüfungen mit 5 bewertet)
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>Internationale Abkommen</b>
<b>Rechtsgrundlage</b> Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schule / Berufsbildungszentrum</li> <li>• Arbeitsplatz</li> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>	Der Anteil der theoretischen und praktischen Ausbildung wird unter Verweis auf die Art und Weise des jeweiligen Bildungsprogrammes vom Ausbilder und in Bezug auf die Forderungen der Arbeitgeber bestimmt.	
Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung		<b>4 Jahre / 4 096 Stunden</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Abschluss der Schulpflicht		
<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> und <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> zur Verfügung.		
<b>Nationales Institut für Bildung, Schulberatungsstelle und Einrichtung für Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
<b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2018/2019</b>		  Stempel und Unterschrift

(\*) Erläuterung

Dieses Dokument stellt einen Nachtrag zu dem jeweiligen Abschlusszeugnis dar. Es erteilt zusätzliche Informationen über die durch Ausbildung in einem bestimmten Fach erworbenen Kompetenzen und besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft und die Entscheidung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 2241/2004/EG über ein einheitliches gemeinschaftliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© Europäische Gemeinschaften 2002

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (dálkové 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:**

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- ovládat a uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládat techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- sestavovat nabídkové lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek;
- organizačně i ekonomicky zajišťovat gastronomické akce;
- orientovat se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení, nabízet a poskytovat služby v ubytovacích zařízeních, vykonávat služby recepce;
- pracovat s informačními technologiemi při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu - poskytovat služby cestovního ruchu, prezentovat jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu;
- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- uplatňovat moderní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, při pracovních činnostech souvisejících s obchodně-provozními a technicko-hospodářskými funkcemi ve stravovacích a ubytovacích zařízeních.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, recepční, provozář.



## 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ soukromá 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

<b>Popis získaného vzdělání a odborné přípravy</b>	<b>Podíl z celkového programu</b>	<b>Délka trvání</b>
<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>4-5 let / 800-1 100 konzultačních 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.nuv.cz">www.nuv.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků – Národní centrum Europass Česká republika</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
		 
<b>Vydáno v Praze pro školní rok 2018/2019</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

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)<sup>(1)</sup>

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (dálkové studium)**

<sup>(1)</sup> In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE<sup>(2)</sup>

**Maturita Certificate in:  
65-42-M/01 Hospitality (distance study)**

<sup>(2)</sup> 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:**

- organize and carry out gastronomy activities, manage catering operations;
- handle the technological methods of processing raw materials, preparation of meals and beverages, and check their quality;
- care for the hygiene regulations in gastronomy;
- master and apply the principles of rational nutrition and alternative diets;
- have knowledge of the range of foods and beverages and catering application;
- handle the sales techniques, systems and methods of serving;
- organize and coordinate work teams in production and sales;
- compile menu proposals according to gastronomy and other aspects;
- manage the catering events from the organizational and economic point of view;
- have knowledge of the foreign cuisines and dining experience, responded to new trends in catering;
- carry out and organize accommodation services, manage the operation of accommodation facilities, offer and provide services in accommodation facilities, perform reception services;
- work with information technology when providing of services in accommodation facilities;
- organize and perform professional activities of tourism services- tourism services providers, present their offer for different types, forms of tourism and groups of clients;
- perform commercial activities in the hotel business and tourism services;
- have knowledge of the commercial business activities of hotels and other businesses and touristic institutions;
- use modern forms of supply and sale of products and services;
- know the method of securing the main activities with circulating and long-term business property;
- calculate the price of products and services;
- lead business administration, register a movement of assets, raw materials, products and services;
- use economic information to control operating divisions, know methods of evaluating the results of operations.

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



The graduate is employed in the field of gastronomy, hospitality and tourism, employment activities related to commercial and operational and technical-economic functions in the catering and accommodation facilities.

Examples of possible job s: hospitality worker and hotel employee, the receptionist, catering manager.

## 5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

<b>Name and status of the body awarding the certificate</b> Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ private school	<b>Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate</b> Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
<b>Level of the certificate (national or international)</b> Upper secondary education completed by the Maturita examination <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Grading scale / Pass requirements</b> 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) <i>Overall assessment::</i> 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)
<b>Access to next level of education / training</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>International agreements</b>
<b>Legal basis</b> Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations	

## 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"> <li>School- / training centre-based</li> <li>Workplace-based</li> <li>Accredited prior learning</li> </ul>	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		<b>4-5 years</b> / 800-1 100 consultation lessons
<b>Entry requirements</b> Completed compulsory school education		
<b>Additional information</b> More information (including a description of the national qualifications system) available at: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> and <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>National Institute for Education, Education Counselling Centre and Centre for Continuing Education of Teachers – National Europass Centre Czech Republic</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10 Czech Republic		
		 
<b>Done at Prague for the school year 2018/2019</b>		stamp and signature

## (\*) Explanatory note

This document is a supplement to a specific diploma/certificate. It provides additional information on competencies gained in the given field of study and does not have any legal status in itself. The format of the description is based on the following texts: Council Resolution 93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications, Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates, and Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers and Decision No 2241/2004/EC of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004 on a single Community framework for the transparency of qualifications and competences (Europass).

More information available at: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002