

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)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ 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 listy 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

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ soukromá škola		Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnoticí stupnice 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	
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)		Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): 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 - pracoviště - uznané předchozí učení / praxe	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		4 roky / 4 096 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
		  razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2022/2023

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

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

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

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

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

⁽²⁾ 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

Name and status of the body awarding the certificate Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ private school		Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
Level of the certificate (national or international) Upper secondary education completed by the Maturita examination ISCED 354, EQF 4	Grading scale	
	Result in the general section – success rate in % Czech language and literature, foreign language: more than 87 % to 100 % excellent - 1 more than 73 % to 87 % commendable - 2 more than 58 % to 73 % good - 3 44 % to 58 % sufficient - 4 0 % and less than 44 % insufficient - 5 Mathematics and Advanced Mathematics: more than 85 % to 100 % excellent - 1 more than 67 % to 85 % commendable - 2 more than 49 % to 67 % good - 3 33 % to 49 % sufficient - 4 0 % and less than 33 % insufficient - 5	Pass requirements 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) Overall assessment: 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)
Access to next level of education / training ISCED 655/645/746, EQF 6 and EQF 7 (EQF7 only for Long first degree programmes at Master's)		International agreements
Legal basis Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations Ss. 22 and 24 of the Decree No. 177/2009 Coll., on Detailed Conditions for Completing Education by the School-leaving Examination in Secondary Schools, as amended.		

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

Description of vocational education and training received	Percentage of total programme	Duration
- School- / training centre-based - Workplace-based - Accredited prior learning	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		4 years / 4 096 lessons
Entry requirements Completed compulsory school education		
Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: www.npicr.cz and www.eurydice.org		
National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		  stamp and signature Done at Prague for the school year 2022/2023

(*) Explanatory note

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

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

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

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

⁽²⁾ 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 anwenden;
- sich in dem Sortiment von Lebensmitteln und Getränken und in den Möglichkeiten ihrer Verwendung in Gastronomie orientieren;
- die Absatztechnik, Systeme und Techniken der Gästebediienung 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 sicherstellen;
- sich in fremden Küchen und in der Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Unterkunftsdienstleistungen erbringen und organisieren, den Betrieb von Unterkunftseinrichtungen führen, Dienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen anbieten und erbringen, Rezeptionsdienstleistungen erbringen;
- 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 erbringen, 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

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ Privatschule		Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertungsskala	
	Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 73% bis 87% gut - 2 mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3 44% bis 58% ausreichend - 4 0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5 Mathematik und Erweiternde Mathematik mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 67% bis 85% gut - 2 mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3 33% bis 49% ausreichend - 4 0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5	Bestehensregeln 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) Gesamtbewertung: 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)
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)		Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24.		

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
- Schule / Berufsbildungszentrum - Arbeitsplatz - Anerkannte Vorbildung / Praxis	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		4 Jahre / 4 096 Stunden
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht		
Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.npicr.cz und www.eurydice.org zur Verfügung.		
Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		  Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2022/2023

(*) Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (kombinované studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ 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 listy 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

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ soukromá škola		Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnoticí stupnice 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	
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)		Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): 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.	
pracoviště		
uznané předchozí učení / praxe		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		4–5 let
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
		  razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2022/2023

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

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

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

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

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

⁽²⁾ 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:

- perform and organize gastronomic activities, manage catering operations;
- know and comprehend the technological procedure of processing raw materials, food and drink preparation and checking their quality;
- ensure compliance with food hygiene regulations in gastronomy;
- apply the principles of rational nutrition and alternative meals;
- know food and beverage products and their catering application;
- handle the sales techniques, systems and types of catering services;
- organize and coordinate work teams' activities in production and sales;
- compile menus according to gastronomic rules and other aspects;
- ensure gastronomic events from the organizational and economic point of view;
- know foreign cuisines and dining experience, respond to new trends in catering;
- perform 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 services in accommodation facilities;
- carry out and organize professional activities of tourism services - providing tourism services, presenting their offer for different types, forms of tourism and groups of clients;
- perform commercial and business activities in the hotel business and tourism services;
- be aware of the commercial and business activities of hotels and other tourism businesses and institutions;
- apply modern forms of offering and selling products and services;
- ensure the main activities by means of current and long-term assets;
- determinate products and services prices;
- manage business administration, keep record of the movement of assets, raw materials, products and services;
- use economic information to manage operating sectors, know and comprehend the methods for evaluating the results of operations.

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

The graduate will be employed in the field of gastronomy, hospitality and tourism, in occupational activities related to commercial, operating and technical-economic functions in catering and accommodation facilities.

Examples of possible job positions: hospitality and hotel operator, receptionist, catering officer.

5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

Name and status of the body awarding the certificate Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ private school		Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
Level of the certificate (national or international) Upper secondary education completed by the Maturita examination ISCED 354, EQF 4	Grading scale	
	Result in the general section – success rate in % Czech language and literature, foreign language: more than 87 % to 100 % excellent - 1 more than 73 % to 87 % commendable - 2 more than 58 % to 73 % good - 3 44 % to 58 % sufficient - 4 0 % and less than 44 % insufficient - 5 Mathematics and Advanced Mathematics: more than 85 % to 100 % excellent - 1 more than 67 % to 85 % commendable - 2 more than 49 % to 67 % good - 3 33 % to 49 % sufficient - 4 0 % and less than 33 % insufficient - 5	Pass requirements 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) Overall assessment: 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)
Access to next level of education / training ISCED 655/645/746, EQF 6 and EQF 7 (EQF7 only for Long first degree programmes at Master's)		International agreements
Legal basis Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations Ss. 22 and 24 of the Decree No. 177/2009 Coll., on Detailed Conditions for Completing Education by the School-leaving Examination in Secondary Schools, as amended.		

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

Description of vocational education and training received	Percentage of total programme	Duration
- School- / training centre-based - Workplace-based - Accredited prior learning	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		4–5 years
Entry requirements Completed compulsory school education		
Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: www.npicr.cz and www.eurydice.org		
National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		  stamp and signature Done at Prague for the school year 2022/2023

(*) Explanatory note

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (kombinované studium)**⁽¹⁾ In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:
65-42-M/01 Hotelwesen (kombiniertes Studium)**⁽²⁾ 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 anwenden;
- sich in dem Sortiment von Lebensmitteln und Getränken und in den Möglichkeiten ihrer Verwendung in Gastronomie orientieren;
- die Absatztechnik, Systeme und Techniken der Gästebediienung 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 sicherstellen;
- sich in fremden Küchen und in der Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Unterkunftsdienstleistungen erbringen und organisieren, den Betrieb von Unterkunftseinrichtungen führen, Dienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen anbieten und erbringen, Rezeptionsdienstleistungen erbringen;
- 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 erbringen, 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

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední škola gastronomická a hotelová Vrbova 1233 Praha 4 - Braník 147 00 CZ Privatschule		Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertungsskala	
	Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 73% bis 87% gut - 2 mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3 44% bis 58% ausreichend - 4 0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5 Mathematik und Erweiternde Mathematik mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 67% bis 85% gut - 2 mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3 33% bis 49% ausreichend - 4 0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5	Bestehensregeln 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) Gesamtbewertung: 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)
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)		Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24.		

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
- Schule / Berufsbildungszentrum - Arbeitsplatz - Anerkannte Vorbildung / Praxis	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		4–5 Jahre
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht		
Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.npicr.cz und www.eurydice.org zur Verfügung.		
Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		  Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2022/2023

(*) Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>