

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-41-L/01 Gastronomie (denní studium)**<sup>(1)</sup> In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:  
65-41-L/01 Gastronomie (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:**

- die Technologie der Zubereitung von Speisen beherrschen, Gerichte der tschechischen Küche, typische Gerichte der internationalen Küchen und Gerichte der rationellen Ernährung vorbereiten, Speisen in Übereinstimmung mit geltenden Normen ausliefern und lagern;
- sich in Lebensmitteln und Getränken und sich in den Möglichkeiten ihrer Anwendung in der Gastronomie auskennen;
- die Arten und Techniken des Absatzes und der Bedienung beherrschen;
- das passende Inventar und Formen der Bedienung im Einklang mit dem Anlass und dem Charakter der gesellschaftlichen Veranstaltung anwenden;
- passend in der Gesellschaft auftreten, mit Gästen in der Muttersprache sowohl wie in einer Fremdsprache kommunizieren, professionell handeln;
- Menüs und Angebotslisten in Übereinstimmung mit gastronomischen Regeln und anderen Kriterien zusammenstellen;
- Tätigkeiten der Arbeitsteams in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Vorbereitung, Ablauf von gastronomischen Veranstaltungen organisatorisch sicherstellen und sie abschließen;
- Kalkulation von Erzeugnissen und Dienstleistungen erstellen;
- mit Hilfe von Marketinginstrumenten die Betriebsstätte, das Angebot der Dienstleistungen und einzelne Erzeugnisse präsentieren;
- sich in modernen Verkaufsformen im Bereich der Gastronomie auskennen;
- Betriebsagenda, Evidenz über Vermögen, Rohstoffe, Erzeugnisse und Dienstleistungen mit Hilfe eines personal Computers führen;
- operative und langfristige Pläne erstellen;
- wirtschaftliche Informationen gewinnen, auswerten und sie effektiv bei der Führung der Betriebseinheiten nutzen;
- grundlegende Operationen im Bereich der Personalagenda sicherstellen.

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

Der Absolvent ist in mittleren Führungspositionen im Bereich der Gastgewerbe tätig, er übernimmt Arbeitstätigkeiten, die mit dem gastronomischen Betrieb in Restaurants und anderen Verpflegungseinrichtungen zusammenhängen. Er kann als Arbeitnehmer oder als ein selbständiger Unternehmer fachliche gastronomische, geschäftlich-unternehmerische oder Betriebstätigkeiten durchführen. Beispiel für mögliche Arbeitspositionen: Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe, Betriebsassistent, Koch, Küchenchef, Kellner-Spezialist, Oberkellner.

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace tř. T. G. Masaryka 451 Frýdek-Místek 738 01 CZ öffentliche Schule		<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 ISCED 354, EQF 4	<b>Bewertungsskala</b>	
	<b>Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks</b> <b>Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache</b> 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 <b>Mathematik und Erweiternde Mathematik</b> 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	<b>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 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)		<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 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schule / Berufsbildungszentrum</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.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>		
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.npicr.cz">www.npicr.cz</a> und <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> zur Verfügung.		
<b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>		  Stempel und Unterschrift <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2022/2023</b>

**(\*) 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.