

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- samostatně a srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce, zdůvodnit svůj názor;
- vyhledávat základní informace z textu a jiných zdrojů;
- porozumět zadání úkolu a řešit jednodušší problémy, zjistit informace nezbytné k řešení;
- pracovat nebo se učit pod dohledem s určitou mírou samostatnosti, uplatňovat základní pravidla a postupy;
- spolupracovat při řešení jednodušších problémů a situací s druhými lidmi;
- aplikovat základní matematické dovednosti při řešení jednoduchých praktických úloh;
- pracovat s osobním počítačem a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- mít základní znalosti o možnostech uplatnění se na trhu práce a způsobu hledání zaměstnání.

Odborné kompetence:

- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, pomáhat při přípravě pokrmů, připravovat jednoduché teplé pokrmy a přílohy;
- připravovat podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně;
- připravovat teplé nápoje;
- udržovat technická a technologická zařízení a udržovat a zabezpečovat inventář v gastronomickém provozu;
- dodržovat hygienické předpisy v gastronomii;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů, skladovacích prostor, dodržovat sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění;
- doplňovat pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání, sklízet použitý inventář;
- vykonávat drobnou údržbu inventáře a zařízení.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolventi mohou vykonávat specifické práce v oblasti stravovacích služeb při přípravě jednoduchých pokrmů v rychlém občerstvení.

Příklady možných pracovních pozic: pomocný pracovník v pohostinství - kuchař, pomocný kuchař.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

| | |
|---|--|
| Název a status instituce, která osvědčení vydala Odborné učiliště a Základní škola, Křenovice Křenovice, č.p. 8 Křenovice 752 01 CZ veřejná 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 výučním listem ISCED 353, EQF 3 | Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování) 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) |
| Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy ISCED 354, EQF 4 | 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 | |

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

| Popis získaného vzdělání a odborné přípravy | Podíl z celkového programu | Délka trvání |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | 3 roky / 3 072 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 | | |
| | |   |
| Vydáno v Praze pro školní rok 2019/2020 | | 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>