SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

europass

République tchèque

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) (1)

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

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (2)

Diplôme de baccalauréat avec une spécialité en option:
65-42-M/01 Hôtellerie (formation à temps plein)

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

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales:

- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de résolutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins B1 en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les réglements de la normalisation.

Compétences professionnelles:

- effectuer et organiser des tâches relatives à la gastronomie, gérer un service de restauration;
- maîtriser les procédés techniques du traîtement des matières premières, de la préparation des plats et des boissons et contrôler leur qualité;
- respecter les règles d'hygiène en matière de gastronomie;
- maîtriser et promouvoir les principes d'une alimentation rationnelle ainsi que les méthodes alimentaires alternatives;
- s'orienter dans le choix des denrées alimentaires et des boissons, ainsi que dans leur exploitabilité gastronomique;
- maîtriser la technique de l'écoulement, les systèmes et les méthodes de commande;
- organiser et coordonner les tâches des équipes de travail dans la fabrication et dans l'écoulement;
- établir des bordereaux d'offre en fonction des règles de gastronomie ou autres;
- assurer l'organisation et les finances d'un évènement gastronomique;
- connaître les cuisines étrangères et la gastronomie évènementielle, réagir aux nouvelles tendances en matière d' alimentation;
- effectuer et organiser des services d'hébergement, gérer le fonctionnement de structures d'hébergement, proposer et fournir des services dans des structures d'hébergement, assurer le service de réception;
- travailler avec les technologies informatiques lors de la prestation de services dans des structures d'hébergement;
- effectuer et organiser des tâches spécifiques relatives aux services de tourisme - offrir des services de tourisme, présenter des offres diversifiées selon les types de tourisme, cibler divers groupes de clients;
- assurer des activités de commerce ou de management dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme;
- s'orienter dans les activités commerciales et managériales d'hôtels et autres établissements ainsi que dans le tourisme;
- promouvoir des formes modernes d'offre et de vente de produits et de services;
- assurer l'activité principale d'un capital de circulation et d'un capital à long terme;
- calculer le prix des produits et des services;
- gérer l'administration d'un établissement, enregistrer les mouvements de capitaux, des matières premières, des produits et des services;
- exploiter les informations d'ordre économique dans la gérance des secteurs de fonctionnement, connaître les méthodes d'évaluation des résultats de son exploitation.

4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le diplômé peut faire valoir ses compétences dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme ainsi que dans des professions requérant des connaissances commerciales, techniques et de gestion au sein d'établissements de restauration et d'hébergement.
Exemples: employé dans les services de restauration et d'hôtellerie, réceptionniste, gérant.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Nom et statut de l'organisme certificateur	**Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme**
Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram, Gen. R. Tesaříka 114 Gen. R. Tesaříka 114 Příbram 261 01 CZ école public	Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 République tchèque

Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme	**Système de notation**	
Formation secondaire sanctionnée par un baccalauréat **ISCED 354, EQF 4**	**Système de notation/conditions d'octroi des examens terminaux d'état (le baccalauréat d'état)** **Tchèque langue et littérature, langue étrangère** entre 87% et 100% excellent - 1 entre 73% et 87% très bien - 2 entre 58% et 73% bien - 3 entre 44% et 58% suffisant - 4 entre 0% et 44% insuffisant - 5 **Mathématiques et Mathématiques avancées** entre 85% et 100% excellent - 1 entre 67% et 85% très bien - 2 entre 49% et 67% bien - 3 entre 33% et 49% suffisant - 4 entre 0% et 33% insuffisant - 5	**Conditions d'octroi** 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) **La classification totale :** Prospěl s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5) Prospěl : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4) Neprospěl : N´a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)

Accès au niveau suivant d'éducation/de formation	**Accords internationaux**
ISCED 655/645/746, EQF 6 et EQF 7 (EQF7 seulement dans le cas de programmes longs de master complété)	

Base légale
Loi n° 561/2004 de l´instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d´une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs réglements postérieurs
Le Décret No. 177/2009 tel qu'amendé § 22 a 24 qui détermine les conditions des examens terminaux (le baccalauréat) dans les lycées.

6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	**Part du volume total de l'enseignement / formation**	**Durée**
• École / centre de formation	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissemnet en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.	
• Apprentissage en contexte professionnel		
• Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		**4 années** / 4 096 heures

Niveau d'entrée requis
La scolarité obligatoire terminée

Information complémentaire Pour plus d´informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l´adresse internet: www.npicr.cz et www.eurydice.org.

L´Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1

cachet et signature
Édité à Prague pour l'année scolaire 2022/2023

(*) **Note explicative**
Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.
© Union européenne, 2002-2022 | https://www.europass.eu, https://www.europass.cz