europass

SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

République tchèque

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

Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní studium)

(1) dans la langue d'origine

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

Brevet d´apprentissage pour la formation de:
65-51-H/01 Cuisinier / Cuisinière – Serveur / Serveuse (formation à plein temps)

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

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales:

- assumer la responsabilité des tâches accomplies dans le cadre du travail ou dans les études;
- adapter son comportement aux circonstances lors de la résolution de problèmes;
- 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 solutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins A2+ 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:

Compétences communes pour les deux métiers (l'orientation est choisie par l'établissement scolaire):

- Appliquer les règles d'hygiène gastronomiques;
- Avoir de bonnes connaissances de l'alimentation, des principes diététiques, des régimes particuliers et des spécificités de l'alimentation;
- Savoir différencier les propriétés et l'utilisation technologique de matières premières et de boissons;
- Connaître les principes de stockage de matières premières et de boissons;
- Composer la carte des menus, la carte des boissons au vu des principes gastronomiques, diététiques et des spécificités de l 'alimentation;
- Assurer l'écoulement des produits et des services, faire le décompte;
- Calculer les prix des produits et des services;
- S'orienter dans la marche économique et juridique de la gastronomie;
- Composer la liste d'offre des produits et des services d'après différents critères;
- Utiliser le savoir-faire du marketing pour promouvoir l 'entreprise, l'offre des produits et des services, soutenir la vente;
- Tenir la gestion administrative et la correspondance de l 'entreprise en suivant les normes;
- Assurer l'application des règles de sécurité, de protection sanitaire et de prévention d 'incendie dans le travail;
- Assurer le suivi des normes et des règles de qualité;
- Traiter les matières premières, les énergies, les déchets, l 'eau et les autres matières de façon économique et écologique;

Compétences professionnelles – cuisinier / cuisinière:

- savoir préparer les plats typiques de la cuisine tchèque et de la cuisine internationale, suivre les principes technologiques;
- préparer des plats de qualité, savoir conserver les plats, présenter et transporter les plats;
- savoir utiliser et entretenir les installations techniques et technologiques de l 'entreprise;

Compétences professionnelles – serveur / serveuse:

- prendre des commandes et les transmettre en cuisine et au bar;
- adapter son comportement et sa présentation en fonction de l 'image de l'entreprise et de l'occasion, bien dresser la table;
- établir de bonnes relations avec la clientèle, les partenaires commerciaux et d 'autres collaborateurs.

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

Le diplômé pourra appliquer ses compétences dans le domaine de la gastronomie – dans les grandes, moyennes et petites entreprises, d'après l'orientation choisie, soit dans la préparation des plats soit dans le service. Après avoir acquis une expérience indispensable dans le secteur, il est prêt à s'installer dans le secteur de la gastronomie. Exemples: d'après l'orientation choisie - cuisinier / cuisinière ou serveur / serveuse.

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 La formation secondaire avec le brevet d´apprentissage **ISCED 353, EQF 3**	**Système de notation / 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 ISCED 354, EQF 4	**Accords internationaux**

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

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		**3 années** / 3072 semaines

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: EQF, EURYDICE, NPI

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 2024/2025

(*) **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