europass

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Tschechische Republik

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)(1)

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

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES(2)

Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:
65-51-H/01 Koch-Kellner (Vollzeitstudium)

(2) Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- Verantwortung für die Erledigung von Arbeits- oder Lernaufgaben übernehmen;
- das eigene Verhalten an die jeweiligen Umstände bei der Lösung von Problemen anpassen;
- 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 A2+ 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, angemessen 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:

- gemeinsam für beide Ausbildungsberufe, die Fachrichtung wählt die Schule:
- die Hygienerichtlinien in der Gastronomie einhalten;
- einen Überblick über die Ernährung haben, die Prinzipien der gesunden Ernährung, Diätarten und alternative Ernährungswege/arten kennen;
- Eigenschaften und technologische Nutzbarkeit von Grundnahrungsmitteln und Getränken unterscheiden;
- Lagerungsverfahren für Lebensmittel und Getränke kennen;
- Speisefolgen, Speise- und Getränkekarten nach gastronomischen Regeln, Regeln der gesunden Ernährung und anderen Gesichtspunkten zusammenstellen;
- den Absatz von Erzeugnissen und Dienstleistungen absprechen, Abrechnungen vornehmen;
- Kostenvoranschläge zu Erzeugnissen und Dienstleistungen erstellen;
- sich im Wirtschaftsrecht für den Betrieb von Einrichtungen der Großgastronomie auskennen;
- Angebotslisten zu Erzeugnissen und Dienstleistungen nach unterschiedlichen Kriterien erstellen;
- Marketingtools für die Präsentation der Einrichtung, des Angebots an Erzeugnissen und Dienstleistungen nutzen, verkaufsfördernde Mittel nutzen;
- Schriftstücke in den Bereichen Betrieb und Handel normgerecht erstellen;
- die grundlegenden Rechtsvorschriften in Bezug auf Arbeits- und Brandschutz einhalten;
- festgelegte Normen (Standards) sowie die gültigen Vorschriften zum Qualitätsmanagement am Arbeitsplatz einhalten;
- Material, Energie, Abfälle, Wasser und andere Stoffe wirtschaftlich und umweltfreundlich behandeln.
- **Fachliche Kompetenzen für die Ausbildung als Koch:**
- die Zubereitung üblicher Speisen der tschechischen und internationalen Küche beherrschen, die technologischen Verfahren bei der Zubereitung einhalten;
- Speisen in der geforderten Qualität zubereiten, korrekt aufbewahren, unter ästhetischen Gesichtspunkten fertig stellen und Erzeugnisse ausliefern;
- technische und technologische Anlagen in der Gastronomie benutzen und instand halten.
- **Fachliche Kompetenzen für die Ausbildung als Kellner:**
- Absatzarten und -techniken beherrschen;
- geeignete Bedienungsformen je nach Milieu und Charakter des gesellschaftlichen Anlasses anwenden, geeignetes Inventar benutzen;
- gute Umgangsformen zeigen und sich professionell gegenüber Gästen, Geschäftspartnern und Mitarbeitern verhalten.

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

Der Absolvent ist in seinem Ausbildungsberuf in der Gastronomie in großen, mittleren und kleinen Einrichtungen entsprechend der Fachrichtung lt. Rahmenlehrplan der Schule bei der Herstellung und/oder dem Absatz von Erzeugnissen bei der Bedienung von Gästen tätig. Nach dem Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung ist er zu einer Existenzgründung in der Gastronomie befähigt.
Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: je nach Rahmenlehrplan der Schule: Koch oder Kellner.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram, Gen. R. Tesaříka 114 Gen. R. Tesaříka 114 Příbram 261 01 CZ öffentliche Schule	**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 Facharbeiterbrief **ISCED 353, EQF 3**	**Bewertungsskala/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 354, EQF 4	**Internationale Abkommen**
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	**Anteil am Gesamtprogramm**	**Zeitdauer**
• Schule / Berufsbildungszentrum	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.	
• Arbeitsplatz		
• Anerkannte Vorbildung / Praxis		
Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung		**3 Jahre** / 3 072 Stunden

Zugangsanforderungen
Abschluss der Schulpflicht

Zusätzliche Informationen
Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter EQF, EURYDICE, NPI 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 2024/2025

(*) **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