europass

DODATEK K OSVĚDČENÍ (*)

Česká republika

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)(1)

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

(1) v původním jazyce

2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ(2)

(2) Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

Obecné kompetence byly získány v rámci předchozího vzdělání.

Odborné kompetence:

Společné pro obě zaměření (zaměření volí škola):
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znát způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, racionální výživy a dalších hledisek;
- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování;
- kalkulovat cenu výrobků a služeb;
- orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kriterií;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje;
- vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Odborné kompetence pro zaměření kuchař:
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, dodržovat technologické postupy přípravy;
- připravit pokrmy v požadované kvalitě, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky;
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Odborné kompetence pro zaměření číšník:
- ovládat druhy a techniku odbytu;
- využívat vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář;
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti stravovacích služeb ve velkých, středně velkých či malých provozech, a to podle zaměření školního vzdělávacího programu jednak při výrobě pokrmů a/nebo v odbytu při obsluze hostů. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomických službách.
Příklady možných pracovních pozic: podle zaměření školního vzdělávacího programu kuchař nebo číšník.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala	**Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal**
Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II Dr. Beneše 413/II Poděbrady 290 01 CZ veřejná škola	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 *Celkové hodnocení:* 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 úrovně 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**
• škola / centrum odborné přípravy	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
• pracoviště		
• uznané předchozí učení / praxe		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		**1–2 roky**

Vstupní požadavky
Ukončení středního vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3)
,
Doplňující informace
Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:
EQF, EURYDICE, NPI

Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1

razítko a podpis
Vydáno v Praze pro školní rok 2025/2026

(*)**Vysvětlivka**
Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.
© Evropská unie, 2002-2022 | https://www.europass.eu, https://www.europass.cz