

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce na úrovni B1 a v jednom dalším cizím jazyce na úrovni minimálně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

Odborné kompetence:

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- ovládat a uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládat techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- sestavovat nabídkové lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek;
- organizačně i ekonomicky zajišťovat gastronomické akce;
- orientovat se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení, nabízet a poskytovat služby v ubytovacích zařízeních, vykonávat služby recepce;
- pracovat s informačními technologiemi při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu - poskytovat služby cestovního ruchu, prezentovat jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
- vykonávat obchodně- podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu;
- orientovat se v obchodně- podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- uplatňovat moderní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, při pracovních činnostech souvisejících s obchodně-provozními a technicko-hospodářskými funkcemi ve stravovacích a ubytovacích zařízeních.
Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, recepční, provozář.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední škola gastronomie a služeb Masarykovo nám.2 Nová Paka 509 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 maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnoticí stupnice Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti Český jazyk a literatura a cizí jazyk: více než 87 % až 100 % výborný - 1 více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2 více než 58 % až 73 % dobrý - 3 44 % až 58 % dostatečný - 4 0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5 Matematika a Matematika rozšiřující: více než 85 % až 100 % výborný - 1 více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2 více než 49 % až 67 % dobrý - 3 33 % až 49 % dostatečný - 4 0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)	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)
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 Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24.	

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 	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
<ul style="list-style-type: none"> • pracoviště 		
<ul style="list-style-type: none"> • uznané předchozí učení / praxe 		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		4 roky / 4 096 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky 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>