

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)<sup>(1)</sup>

**Výuční list z oboru vzdělání:  
65-51-E/02 Práce ve stravování (denní studium)**

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:  
65-51-E/02 Arbeiten in der Gastronomie (Vollzeitstudium)**

<sup>(2)</sup> Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

**Allgemeine Kompetenzen:**

- Gedanken in der Muttersprache selbstständig und fließend ausdrücken und die eigene Meinung begründen;
- Grundinformationen aus Texten und anderen Quellen entnehmen;
- Aufgabenstellungen verstehen, einfachere Probleme lösen, die für die Lösung des Problems erforderlichen Informationen herausfinden;
- unter Aufsicht mit gewissen Maß an Selbständigkeit lernen oder arbeiten, grundlegende Regeln und Verfahren anwenden;
- an der Lösung von einfacheren Problemen und Situationen mit andern Leuten zusammenarbeiten;
- mathematische Grundrelationen bei der Lösung einfacher Aufgaben anwenden;
- mit PC und der üblichen Grund- und Softwareausstattung arbeiten;
- ökologisch und gemäß dem Prinzip der Nachhaltigkeit handeln;
- die Prinzipien zu Sicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz und Brandverhütung anwenden.

**Fachliche Kompetenzen:**

- die Zubereitung von bestimmten Speisen- und Getränkearten bemeistern, bei der Speisenzubereitung nach Hinweisen helfen, einfache Warmspeisen und Schnellimbiss-Speisen zubereiten;
- übliche Produkte der kalten Küche, Salate, Baguetten nach Hinweisen zubereiten;
- warme Getränke zubereiten;
- technische und technologische Anlagen instandhalten und das Inventar im gastronomischen Betrieb reinigen;
- Hygienevorschriften in der Gastronomie einhalten;
- das Säubern und Reinigen von Anlagen und Räumen für die Speisenzubereitung, von Lagerräumen durchführen, die Sanitätsordnung einhalten;
- Rohstoffe und Getränke im Einklang mit Anforderungen an ihre Lagerung lagern;
- Gäste bedienen, bei der Bedienung von Gästen helfen, einfache Bedienung nach Hinweisen durchführen;
- Speisen und Getränke im Büffet ergänzen, das schmutzige Inventar wegtragen.

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

Der Absolvent kann bei der Ausübung von spezifischen Arbeiten im Bereich der Gastronomie bei der Zubereitung von einfachen Speisen, im Schnellimbiss, im Bereich der einfachen Bedienung von Gästen oder beim Servieren von Speisen in der Büffetform tätig sein.

Beispiele von möglichen Arbeitspositionen: Hilfsarbeiter in der Gastronomie – Koch, Hilfskoch, Kellner – Kellnerin für einfache Bedienung.

### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br>Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace<br>Žákovská 716<br>Sokolov<br>35601<br>CZ<br>öffentliche Schule  | <b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b><br>Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Tschechische Republik  |
| <b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b><br><br>Mittlere Bildung mit Facharbeiterbrief<br><b>ISCED 353, EQF 2</b>  | <b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b><br>1 sehr gut (výborný)<br>2 gut (chvalitebný)<br>3 befriedigend (dobrý)<br>4 ausreichend (dostatečný)<br>5 mangelhaft (nedostatečný)<br><i>Gesamtbewertung:</i><br>Prospěl s vyznamenáním: mit Auszeichnung bestanden (insgesamt Prüfungsdurchschnitt ≤ 1,5)<br>Prospěl: bestanden (in den Einzelprüfungen nicht schlechter als 4 bewertet)<br>Neprospěl: nicht bestanden (in einer oder mehreren Prüfungen mit 5 bewertet) |
| <b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b><br>ISCED 353, EQF 3   | <b>Internationale Abkommen</b>  |
| <b>Rechtsgrundlage</b><br>Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften<br>Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24. |   |

### 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

| Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung   | Anteil am Gesamtprogramm  | Zeitdauer  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schule / Berufsbildungszentrum</li> </ul>   | 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. |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz</li> </ul>   |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>   |   |  |
| Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung   |   | <b>2 Jahre / 2 048 Stunden</b>   |
| <b>Zugangsanforderungen</b><br>Abschluss der Schulpflicht<br><b>Zusätzliche Informationen</b><br>Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> und <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> zur Verfügung. |   |   |
| <b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b><br>Senovážné nám. 872/25<br>110 00 Praha 1   |   | Stempel und Unterschrift<br><b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2021/2022</b>   |

**(\*) 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.