

Všichni absolventi naší školy získávají k maturitnímu vysvědčení tzv. **EUROPASS**, tedy mezinárodní dodatek k osvědčení o maturitní zkoušce

- tento dokument doplňuje osvědčení o středním a středním odborném vzdělání (vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list, vysvědčení o maturitní zkoušce), který absolventi využijí při hledání studia, práce nebo brigády
- vztahuje se na kvalifikaci držitele – je tedy totožný pro všechny osoby se stejným oborem vzdělání a neuvádí se na něm jméno držitele, ale kód a název oboru a adresa školy
- na rozdíl od známek slovně popisuje získané obecné a odborné kompetence a možné profesní uplatnění
- uvádí dosaženou úroveň kvalifikace podle Evropského rámce kvalifikací ([EQF](#)), která umožňuje porozumět a porovnat dosaženou kvalifikaci s jiným systémem v Evropě
- je vydáván zdarma v českém a cizím jazyce (angličtině, němčině, francouzštině)

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- 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 minimálně na úrovni 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:****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 odbyty 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 kritérií;
- 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 buď 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

|   |  |
|---|--|
| <b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>soukromá škola   | <b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b><br>Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Česká republika  |
| <b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b><br><br>Střední vzdělání s výučním listem<br><b>ISCED 353, EQF 3</b>  | <b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b><br>1 - výborný<br>2 - chvalitebný<br>3 - dobrý<br>4 - dostatečný<br>5 - nedostatečný<br><i>Celkové hodnocení:</i><br>Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5)<br>Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4)<br>Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5) |
| <b>Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b><br>ISCED 354, EQF 4  | <b>Mezinárodní ujednání</b>  |
| <b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b><br>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   |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> </ul>  | 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"> <li>• pracoviště</li> </ul>  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>  |  |  |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení  |  | <b>3 roky / 3 072 hodin</b>  |
| <b>Vstupní požadavky</b><br>Ukončení povinné školní docházky.   |  |  |
| <b>Doplňující informace</b><br>Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:<br>EQF, EURYDICE, NPI        |  |  |
| <b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b> |  |  |
|   |  |  <br>razítko a podpis<br><b>Vydáno v Praze pro školní rok 2023/2024</b> |

**(\*) 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>

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)<sup>(1)</sup>

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

<sup>(1)</sup> In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE<sup>(2)</sup>

**Apprenticeship Certificate in:  
65-51-H/01 Cook-Waiter (full-time study)**

<sup>(2)</sup> This translation has no legal status.

## 3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES

**General competences:**

- take responsibility for completion of tasks in work or study;
- adapt own behaviour to circumstances in solving problems;
- be familiar with various methods of learning, use sources of information well, show functional literacy;
- understand assignments or identify the cores of problems, exert variable solutions, work both independently and within a team;
- communicate in one foreign language at the level of at least A2+ of the Common European Framework of Reference for Languages;
- cope with changing socio-economic conditions, be financially literate;
- be aware of the labour market mechanisms, and of the employee-employer relationships, act on career decisions responsibly, understand the significance of lifelong learning;
- use basic mathematics and the basic principles of physics and chemistry when needed in daily situations;
- work with the means of information and communication technologies, exploit adequate sources of information, handle information effectively;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- support values of local, national, European and world cultures, recognize the value of life;
- exert fundamentals of health protection, occupational safety, and fire prevention and safety;
- exert norms and prescriptions in the field.

**Vocational competences:**

- **Common for both vocational jobs (based on the specialization of the school):**
- apply hygiene requirements in gastronomy facilities;
- know and understand the basics of nutrition, principles of rational nutrition, types of diets and alternative ways of meals;
- distinguish the properties and technological usefulness of the basic types of food and beverages;
- know and understand the storage requirements of food and beverages;
- compile food and drink menus according to gastronomic rules, rational nutrition and other aspects;
- be able to negotiate when selling products and services, know billing techniques;
- determinate products and services prices;
- know and comprehend the economic and legal requirements while running a catering facility;
- submit bids to supply products and services based on various criteria;
- use marketing tools to present the facility, offer services and products, use sales promotion strategies;
- prepare business and commercial documents in a standardized format;
- be in compliance with the main health and safety legislation and fire prevention in the workplace;
- be in compliance with the established standards and regulations related to the quality management system established in the workplace;
- handle materials, energy, waste, water and other substances economically and with respect to the environment.
- **Vocational competencies for the job position Cook:**
- know cooking traditional dishes of Czech cuisine and foreign cuisines, adhere to technological processes of preparation;
- prepare meals of the required quality, proper storage of meals, aesthetic finish and dispatch of products;
- use and maintain the technical and technological equipment in a catering facility.
- **Vocational competencies for the job position Waiter:**
- know and comprehend the sales skills and techniques;
- use appropriate service manners depending on the environment and the nature of the social occasion, use appropriate inventory;
- ensure good behaviour and professional communication with guests, business partners and co-workers.



## 4. RANGE OF OCCUPATIONS ACCESSIBLE TO THE HOLDER OF THE CERTIFICATE

The graduate will be employed in the field of catering services in large, medium or small establishments, depending on the focus of the school education program either in the production of food and/or in serving guests. After acquiring the necessary practical experience in the field, the graduates are soon ready to run their own businesses in gastronomic services. Examples of possible job positions: cook or waiter according to the focus of the school education program.

### 5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

|   |  |
|---|--|
| <b>Name and status of the body awarding the certificate</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>private school           | <b>Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate</b><br>Ministry of Education, Youth and Sports<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Czech Republic   |
| <b>Level of the certificate (national or international)</b><br><br>Upper secondary education completed by the final examination (Apprenticeship Certificate)<br><b>ISCED 353, EQF 3</b> | <b>Grading scale / Pass requirements</b><br>1 excellent (výborný)<br>2 very good (chvalitebný)<br>3 good (dobrý)<br>4 satisfactory (dostatečný)<br>5 fail (nedostatečný)<br><i>Overall assessment::</i><br>Prospěl s vyznamenáním: Pass with Honours (the average mark is ≤ 1,5)<br>Prospěl: Pass (an examination mark is not worse than 4)<br>Neprospěl: Fail (the examination mark in one or more subjects is 5) |
| <b>Access to next level of education / training</b><br>ISCED 354, EQF 4   | <b>International agreements</b>  |
| <b>Legal basis</b><br>Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations                                 |  |

### 6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

| Description of vocational education and training received  | Percentage of total programme   | Duration   |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• School- / training centre-based</li> </ul>  | The ratio between theoretical education and practical training is defined by education providers themselves with regard to the respective educational programme and the employers' needs. |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Workplace-based</li> </ul>  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accredited prior learning</li> </ul>  |   |  |
| Total duration of the education / training leading to the certificate  |   | <b>3 years / 3 072 lessons</b>   |
| <b>Entry requirements</b><br>Completed compulsory school education   |   |  |
| <b>Additional information</b><br>More information (including a description of the national qualifications system) available at: <a href="#">EQF</a> , <a href="#">EURYDICE</a> , <a href="#">NPI</a> |   |  |
| <b>National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>   |   |  |
|  |   |  <br>stamp and signature<br><b>Done at Prague for the school year 2023/2024</b> |

**(\*) Explanatory note**

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

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

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

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

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

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

<sup>(2)</sup> 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**

|  |   |
|--|---|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>Privatschule               | <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 3</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 354, EQF 4  | <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 |   |

**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> <li>• Arbeitsplatz</li> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</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. |                                |
| Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung   |   | <b>3 Jahre / 3 072 Stunden</b> |

**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 2023/2024**

**(\*) 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>



1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
65-51-H/01 Kuchař-číšník (dálkové studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- 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 minimálně na úrovni 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:****Společné pro obě zaměření (zaměření kuchař nebo číšník 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 odbyty 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 kritérií;
- 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 (standarty) 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 v pozici zaměstnance při výkonu povolání v oblasti stravovacích služeb ve velkých, středně velkých či malých provozech, a to podle zaměření školního vzdělávacího programu buď při výrobě pokrmů, nebo v odbytu při obsluze hostů. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomických služeb. Příklady možných pracovních pozic: podle zaměření školního vzdělávacího programu kuchař nebo číšník.



### 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

|   |  |
|---|--|
| <b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>soukromá škola   | <b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b><br>Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Česká republika  |
| <b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b><br><br>Střední vzdělání s výučním listem<br><b>ISCED 353, EQF 3</b>  | <b>Hodnotící stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b><br>1 - výborný<br>2 - chvalitebný<br>3 - dobrý<br>4 - dostatečný<br>5 - nedostatečný<br><i>Celkové hodnocení:</i><br>Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5)<br>Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4)<br>Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5) |
| <b>Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b><br>ISCED 354, EQF 4  | <b>Mezinárodní ujednání</b>  |
| <b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b><br>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   |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> </ul>  | 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"> <li>• pracoviště</li> </ul>  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>  |  |  |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení  |  | <b>3-4 roky / 600-880 konzultačních hodin</b>  |
| <b>Vstupní požadavky</b><br>Ukončení povinné školní docházky.   |  |  |
| <b>Doplňující informace</b><br>Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:<br>EQF, EURYDICE, NPI        |  |  |
| <b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b> |  |  |
|   |  |  <br>razítko a podpis<br><b>Vydáno v Praze pro školní rok 2023/2024</b> |

**(\*) 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>

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)<sup>(1)</sup>

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

<sup>(1)</sup> In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE<sup>(2)</sup>

**Apprenticeship Certificate in:  
65-51-H/01 Cook-Waiter (distance study)**

<sup>(2)</sup> This translation has no legal status.

## 3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES

**General competences:**

- take responsibility for completion of tasks in work or study;
- adapt own behaviour to circumstances in solving problems;
- be familiar with various methods of learning, use sources of information well, show functional literacy;
- understand assignments or identify the cores of problems, exert variable solutions, work both independently and within a team;
- communicate in one foreign language at the level of at least A2+ of the Common European Framework of Reference for Languages;
- cope with changing socio-economic conditions, be financially literate;
- be aware of the labour market mechanisms, and of the employee-employer relationships, act on career decisions responsibly, understand the significance of lifelong learning;
- use basic mathematics and the basic principles of physics and chemistry when needed in daily situations;
- work with the means of information and communication technologies, exploit adequate sources of information, handle information effectively;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- support values of local, national, European and world cultures, recognize the value of life;
- exert fundamentals of health protection, occupational safety, and fire prevention and safety;
- exert norms and prescriptions in the field.

**Vocational competences:**

- **Common for both vocational jobs (based on the specialization of the school):**
- apply hygiene requirements in gastronomy facilities;
- know and understand the basics of nutrition, principles of rational nutrition, types of diets and alternative ways of meals;
- distinguish the properties and technological usefulness of the basic types of food and beverages;
- know and understand the storage requirements of food and beverages;
- compile food and drink menus according to gastronomic rules, rational nutrition and other aspects;
- be able to negotiate when selling products and services, know billing techniques;
- determinate products and services prices;
- know and comprehend the economic and legal requirements while running a catering facility;
- submit bids to supply products and services based on various criteria;
- use marketing tools to present the facility, offer services and products, use sales promotion strategies;
- prepare business and commercial documents in a standardized format;
- be in compliance with the main health and safety legislation and fire prevention in the workplace;
- be in compliance with the established standards and regulations related to the quality management system established in the workplace;
- handle materials, energy, waste, water and other substances economically and with respect to the environment.
- **Vocational competencies for the job position Cook:**
- know cooking traditional dishes of Czech cuisine and foreign cuisines, adhere to technological processes of preparation;
- prepare meals of the required quality, proper storage of meals, aesthetic finish and dispatch of products;
- use and maintain the technical and technological equipment in a catering facility.
- **Vocational competencies for the job position Waiter:**
- know and comprehend the sales skills and techniques;
- use appropriate service manners depending on the environment and the nature of the social occasion, use appropriate inventory;
- ensure good behaviour and professional communication with guests, business partners and co-workers.



## 4. RANGE OF OCCUPATIONS ACCESSIBLE TO THE HOLDER OF THE CERTIFICATE

The graduate will be employed in the field of catering services in large, medium or small establishments, depending on the focus of the school education program either in the production of food and/or in serving guests. After acquiring the necessary practical experience in the field, the graduates are soon ready to run their own businesses in gastronomic services. Examples of possible job positions: cook or waiter according to the focus of the school education program.

**5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE**

|   |  |
|---|--|
| <b>Name and status of the body awarding the certificate</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>private school           | <b>Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate</b><br>Ministry of Education, Youth and Sports<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Czech Republic   |
| <b>Level of the certificate (national or international)</b><br><br>Upper secondary education completed by the final examination (Apprenticeship Certificate)<br><b>ISCED 353, EQF 3</b> | <b>Grading scale / Pass requirements</b><br>1 excellent (výborný)<br>2 very good (chvalitebný)<br>3 good (dobrý)<br>4 satisfactory (dostatečný)<br>5 fail (nedostatečný)<br><i>Overall assessment::</i><br>Prospěl s vyznamenáním: Pass with Honours (the average mark is ≤ 1,5)<br>Prospěl: Pass (an examination mark is not worse than 4)<br>Neprospěl: Fail (the examination mark in one or more subjects is 5) |
| <b>Access to next level of education / training</b><br>ISCED 354, EQF 4   | <b>International agreements</b>  |
| <b>Legal basis</b><br>Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations                                 |  |

**6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE**

| Description of vocational education and training received  | Percentage of total programme   | Duration   |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• School- / training centre-based</li> <li>• Workplace-based</li> <li>• Accredited prior learning</li> </ul>  | The ratio between theoretical education and practical training is defined by education providers themselves with regard to the respective educational programme and the employers' needs. |  |
| Total duration of the education / training leading to the certificate  |   | <b>3-4 years / 600-880 consultation lessons</b>  |
| <b>Entry requirements</b><br>Completed compulsory school education   |   |  |
| <b>Additional information</b><br>More information (including a description of the national qualifications system) available at: <a href="#">EQF</a> , <a href="#">EURYDICE</a> , <a href="#">NPI</a> |   |  |
| <b>National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>   |   |  <br>stamp and signature<br><b>Done at Prague for the school year 2023/2024</b> |

**(\*) Explanatory note**

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

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

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

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

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

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

<sup>(2)</sup> 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

|  |   |
|--|---|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br>Střední škola gastronomická a hotelová<br>Vrbova 1233/34<br>Praha 4 - Braník<br>147 00<br>CZ<br>Privatschule               | <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 3</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 354, EQF 4  | <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 |   |

### 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> <li>• Arbeitsplatz</li> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</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. |  |
| Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung  | <b>3-4 Jahre / 600-880</b><br>Konsultationsstunden  |  |
| <b>Zugangsanforderungen</b><br>Abschluss der Schulpflicht   |   |  |
| <b>Zusätzliche Informationen</b><br>Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQF</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> 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 2023/2024</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.

© Europäische Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>