

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

**Výuční list z oboru vzdělání:  
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**

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

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

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:  
65-51-E/01 Verpflegungs- und Unterkunftsdienstleistungen (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.
- über Grundkenntnisse der eigenen Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt und über die bei der Arbeitssuche erforderlichen Kenntnisse verfügen.

**Fachliche Kompetenzen:**

- Vorbereitung der ausgewählten Gerichten und Getränken durchführen, bei der Zubereitung von Gerichten helfen, einfache warme und kalte Gerichte und Beilagen vorbereiten;
- anhand der Anweisungen geläufige Produkte der kalten Küche vorbereiten;
- warme Getränke vorbereiten;
- technische und technologische Anlagen bedienen, das Inventar in gastronomischen Betrieben pflegen und sicherstellen;
- Hygienevorschriften in Gastronomie einhalten;
- die Reinigung der Anlagen, Herstellungs- und Lagerräumen vornehmen; Sanierungsregeln einhalten;
- Rohstoffe und Getränke unter Berücksichtigung der notwendigen Anforderungen lagern;
- Gerichte und Getränke beim Büffet ergänzen, das verwendete Inventar aufräumen;
- einfache Pflege um das Inventar und Anlagen durchführen.

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



Der Absolvent kann im Bereich Verpflegungsservice bei der Vorbereitung von einfachen Gerichten, im Schnellimbiss tätig sein.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Hilfsarbeiter in Gastwirtschaft - Koch, Hilfskoch.

### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední škola a Základní škola, Vimperk, Nerudova 267 Nerudova 267 Vimperk 385 01 CZ öffentliche Schule	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  Mittlere Bildung mit Facharbeiterbrief <b>ISCED 353, EQF 3</b>	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <i>Gesamtbewertung:</i> 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)
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> ISCED 354, EQF 4	<b>Internationale Abkommen</b>
<b>Rechtsgrundlage</b> 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> </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>3 Jahre / 3 072 Stunden</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Abschluss der Schulpflicht <b>Zusätzliche Informationen</b> 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> Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		  Stempel und Unterschrift <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>