

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:
65-42-M/01 Hotelwesen (Vollzeitstudium)**

⁽²⁾ Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- 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 B1 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, angemessene 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:

- gastronomische Tätigkeiten ausführen und organisieren, Verpflegungsbetrieb führen;
- technologische Verfahren der Bearbeitung von Lebensmitteln, der Zubereitung von Speisen und Getränken beherrschen, ihre Qualität kontrollieren;
- hygienische Regeln in Gastronomie einhalten;
- die Grundsätze der gesunden Ernährung und der alternativen Ernährungsformen beherrschen und anwenden;
- sich in dem Sortiment von Lebensmitteln und Getränken und in den Möglichkeiten ihrer Verwendung in Gastronomie orientieren;
- die Absatztechnik, Systeme und Techniken der Gästebedieneung beherrschen;
- Tätigkeiten von einzelnen Arbeitsgruppen in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Speise- und Getränkekarten nach gastronomischen Regeln und unter anderen Gesichtspunkten zusammenstellen;
- gastronomische Veranstaltungen organisatorisch und ökonomisch sicherstellen;
- sich in fremden Küchen und in der Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Unterkunftsdienstleistungen erbringen und organisieren, den Betrieb von Unterkunftseinrichtungen führen, Dienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen anbieten und erbringen, Rezeptionsdienstleistungen erbringen;
- mit Informationstechnologien bei der Gewährleistung von Unterkunftsdienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen arbeiten;
- fachliche Tätigkeiten bei der Gewährleistung von Dienstleistungen im Reiseverkehr ausführen und organisieren, einzelne Dienstleistungen im Reiseverkehr erbringen, Angebot an verschiedenen Arten und Formen des Reiseverkehrs für einzelne Gruppen von Klienten präsentieren;
- geschäftlich-unternehmerische Aktivitäten im Hotelwesen und bei der Gewährleistung von Reiseverkehrsdienstleistungen ausführen;
- sich in geschäftlich-unternehmerischen Aktivitäten von Hotels und anderen Betrieben und Institutionen im Bereich des Reiseverkehrs auskennen;
- moderne Formen und Techniken von Angebot und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen verwenden;
- die Art und Weise kennen, wie die Haupttätigkeit mit dem kurzfristig und dem langfristig gebundenem Vermögen sichergestellt wird;
- Preise der Produkte und Dienstleistungen kalkulieren;
- Betriebsagenda führen, Evidenz über die Vermögensbewegungen, Rohstoffe, Produkte und Dienstleistungen führen;
- wirtschaftliche Informationen zum Führen der Betriebsstätte verwenden, Techniken zur Auswertung der Wirtschaftsergebnisse beherrschen.

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

Der Absolvent ist im Bereich Gastronomie, Hotelwesen und Reiseverkehr tätig. Es handelt sich um Tätigkeiten die mit den handelsbetrieblichen und wirtschaftstechnischen Funktionen in Gastronomie - und Unterkunftseinrichtungen zusammenhängen.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Beschäftigter im Gastgewerbe und Hotelbetrieb, Empfangschef/-dame, Betriebskraft.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463 Kroměříž 767 01 CZ öffentliche Schule	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertungsskala/Bestehensregeln 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) Gesamtbewertung: 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)
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe ISCED 655/645/746, EQF 6	Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage 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"> • Schule / Berufsbildungszentrum • Arbeitsplatz • Anerkannte Vorbildung / Praxis 	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		4 Jahre / 4 096 Stunden
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht		
Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.npicr.cz und www.eurydice.org zur Verfügung.		
Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		
Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2019/2020		  Stempel und Unterschrift

(*) Erläuterung

Dieses Dokument stellt einen Nachtrag zu dem jeweiligen Abschlusszeugnis dar. Es erteilt zusätzliche Informationen über die durch Ausbildung in einem bestimmten Fach erworbenen Kompetenzen und besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft und die Entscheidung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 2241/2004/EG über ein einheitliches gemeinschaftliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© Europäische Gemeinschaften 2002