SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (*)

République tchèque

1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ) (1)

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

(1) dans la langue d'origine

2. TRADUCTION DE L'INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (2)

Diplôme de baccalauréat avec une spécialité en option:
65-42-M/01 Hôtellerie (études à temps plein)

(2) Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. ELÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

Compétences générales:

- maîtriser différentes manières d'apprentissage et utiliser de manière adéquate les sources d'informations, savoir lire des informations;
- comprendre l'énoncé du devoir ou déterminer le cœur de la question, appliquer des variantes de résolutions, savoir travailler de manière autonome et en équipe;
- être capable de communiquer dans une langue étrangère avec un niveau au moins B1 en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues;
- s'adapter aux conditions sociales et économiques changeantes, avoir des connaissances élémentaires de comptabilité;
- avoir un aperçu des possibilités de réalisation professionnelle sur le marché du travail et des relations entre employeurs et travailleurs, décider de façon responsable de sa mise en valeur en tant que travailleur, prendre conscience de l'importance de la formation continue;
- appliquer les opérations mathématiques, les lois physiques et chimiques élémentaires dans la résolution de tâches simples;
- travailler avec les moyens des technologies informatiques et de communication, utiliser les sources d'information adéquates, travailler efficacement avec les informations;
- agir écologiquement et en conformité avec la stratégie du développement durable;
- soutenir les valeurs locales, nationales, européennes et de la culture mondiale, reconnaître la valeur de la vie;
- appliquer les principes de sécurité et de protection sanitaire dans le travail, de protection et de prévention incendie.
- appliquer les principes et les réglements de la normalisation.

Compétences professionnelles:

- effectuer et organiser des tâches relatives à la gastronomie, gérer un service de restauration;
- maîtriser les procédés techniques du traîtement des matières premières, de la préparation des plats et des boissons et contrôler leur qualité;
- respecter les règles d'hygiène en matière de gastronomie;
- maîtriser et promouvoir les principes d'une alimentation rationnelle ainsi que les méthodes alimentaires alternatives;
- s'orienter dans l'assortiment des denrées alimentaires et des boissons, être au fait de leur exploitabilité gastronomique;
- maîtriser la technique de l'écoulement, les systèmes et les méthodes de commande;
- organiser et coordonner les tâches des équipes de travail dans la fabrication et dans l'écoulement;
- établir des bordereaux d'offre en fonction des règles de gastronomie et d'autres;
- assurer l'organisation et les finances d'un évènement gastronomique;
- connaître les cuisines étrangères et la gastronomie évènementielle, réagir aux nouvelles tendances en matière d' alimentation;
- effectuer et organiser des services d'hébergement, gérer le fonctionnement de structures d'hébergement, proposer et fournir des services dans des structures d'hébergement, effectuer des services de réception;
- travailler avec les technologies informatiques lors de la prestation de services dans des structures d'hébergement;
- effectuer et organiser des tâches spécifiques relatives aux services de tourisme - offrir des services de tourisme, présenter des offres de types et de formes divers de tourisme, cibler divers groupes de clients;
- effectuer des activités d'ordre commercial et managérial dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme;
- s'orienter dans les activités commerciales et managériales d'hôtels et d'autres établissements ainsi que dans l'institution touristique;
- promouvoir des formes modernes d'offre et de vente de produits et de services;
- connaître le moyen d'assurer l'activité principale d'un capital de circulation et d'un capital à long terme;
- calculer le prix des produits et des services;
- gérer l'administration d'un etablissement, enregistrer les mouvements de capitaux, des matières premières, des produits et des services;
- exploiter les informations d'ordre économique dans la gérance des secteurs de fonctionnement, connaître les méthodes d'évaluation des résultats de son exploitation.

4. SECTEURS D'ACTIVITÉ ET/OU TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES PAR LE DÉTENTEUR DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Le détenteur du diplôme peut faire valoir ses compétences dans le domaine de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme ainsi que dans des professions requérant des fonctions de gérance, commerciales, techniques et gestionnaires au sein d'établissements de restauration et d'hébèrgement.
Types d'emplois accessibles: travailleur dans les services de restauration et d'hôtellerie, réceptionniste, gérant.

5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

Nom et statut de l'organisme certificateur	**Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme**
Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava, příspěvková organizace Tyršova 867/34 Opava 746 01 CZ école public	Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 République tchèque
Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme Formation secondaire sanctionnée par un baccalauréat **ISCED 354, EQF 4**	**Système de notation / conditions d'octroi** 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) *La classification totale :* Prospěl s vyznamenáním : A terminé ses études avec mention (moyenne totale des examens ≤ 1,5) Prospěl : A terminé ses études (aucun examen sans note inférieure à 4) Neprospěl : N´a pas terminé ses études (un ou plusieurs examens ayant la note 5)
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation ISCED 655/645/746, EQF 6	**Accords internationaux**

Base légale

Loi n° 561/2004 de l´instruction préscolaire, primaire, secondaire, professionnelle et d´une autre instruction (la loi scolaire), cette loi est répartie dans plusieurs réglements postérieurs

6. MODES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION OFFICIELLEMENT RECONNUS

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	**Part du volume total de l'enseignement / formation**	**Durée**
• École / centre de formation	La répartition de l'entraînement théorique et pratique est définie par le chef d'établissemnet en considération du caractère d'un programme de formation concret et en fonction des besoins des employeurs.	
• Apprentissage en contexte professionnel		
• Apprentissage non formel validé		
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme		**4 années** / 4 096 heures

Niveau d'entrée requis
La scolarité obligatoire terminée

Information complémentaire Pour plus d´informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l´adresse internet: www.npicr.cz et www.eurydice.org.

L´Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque
Senovážné nám. 872/25
110 00 Praha 1

Édité à Prague pour l'année scolaire 2019/2020

cachet et signature

(*) **Note explicative**
Ce document vise a completer les informations figurant sur le certificat/diplôme.
Le supplément descriptif du certificat fournit des informations supplémentaires sur les compétences acquises dans le domaine des etudes donnees et n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs et Décision n° 2241/2004/CE du Parlement européen et du Conseil 15 décembre 2004 instaurant un cadre communautaire unique pour la transparence des qualifications et des compétences (Europass).
Pour plus d'information, visitez le site **http://europass.cedefop.europa.eu, http://www.europass.cz**
© Communautés européennes 2002