

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-41-L/51 Gastronomie (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- 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 B1 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:

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- zabezpečovat zásobování a správné uchování a skladování surovin;
- uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- na základě předchozích znalostí technologických postupů zpracovávat suroviny, připravovat pokrmy a nápoje, kontrolovat způsob přípravy a výslednou kvalitu;
- organizovat, řídit a kontrolovat odbyť výrobků a služeb, ovládat systémy a způsoby obsluhy hostů;
- orientovat se v zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků;
- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb v gastronomii, kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- sestavovat operativní a dlouhodobé programy rozvoje podniku;
- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků;
- orientovat se v pracovní právní problematice;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovat finanční toky;
- mít základní znalosti o provozu hotelů, vedení agendy hotelu, řízení a marketingu hotelových služeb.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní ve středních řídicích funkcích v oblasti pohostinství, při pracovních činnostech souvisejících s gastronomickým provozem v restauracích a dalších stravovacích nebo ubytovacích zařízeních. Může vykonávat činnosti odborně gastronomické, provozní, obchodně podnikatelské v pozici zaměstnance nebo podnikatele.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, provozář, kuchař, šéfkuchař, číšník-specialista, vrchní číšník.