

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-54-H/01 Cukrář (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:**

- zvolit recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení pro daný cukrářský výrobek;
- provést technologický výpočet;
- posoudit jakost surovin a pomocných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu cukrářských výrobků;
- skladovat, zvolit, připravovat a upravovat suroviny a pomocné látky ke zpracování;
- zhotovovat cukrářské výrobky dle technologického postupu, prokazovat zručnost při jejich dekoraci, sledovat a využívat nové poznatky z oboru;
- obsluhovat stroje a zařízení v cukrářské výrobě;
- uchovávat, balit a expedovat cukrářské výrobky;
- posoudit jakost polotovarů a cukrářských výrobků;
- dbát na výrobu bezpečných potravin;
- zajišťovat hygienu a sanitaci cukrářské výroby;
- vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- prodávat cukrářské výrobky v souladu s legislativou;
- využívat marketinkové přístupy při balení a prezentaci cukrářských výrobků.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.  
Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání ve výrobě a prodeji cukrářských výrobků.

## 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

|   |  |
|---|--|
| <b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b><br>Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9<br>Husova 9<br>České Budějovice<br>370 01<br>CZ<br>veřejná 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 úroveň 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

| <b>Popis získaného vzdělání a odborné přípravy</b>   | <b>Podíl z celkového programu</b>  | <b>Délka trvání</b>   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>škola / centrum odborné přípravy</li> <li>pracoviště</li> <li>uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>   | Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů. |   |
| 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: <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> |  |   |
| <b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika</b><br>Senovážné nám. 872/25<br>110 00 Praha 1  |  |   |
|  |  |   |
| <b>Vydáno v Praze pro školní rok 2019/2020</b>   |  | razítko a podpis  |

## (\*)Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení. Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z těchto dokumentů: Usnesení Rady 93/C 49/1 ze dne 3. prosince 1992 o transparentnosti kvalifikací, Usnesení Rady 96/C 224/04 ze dne 15. července 1996 o transparentnosti certifikátů odborné přípravy, Doporučení Evropského parlamentu a Rady 2001/613/ES ze dne 10. července 2001 o mobilitě pro studenty, osoby absolvující odbornou přípravu, dobrovolníky, učitele a školitele uvnitř Společenství a z Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady 2241/2004/ES ze dne 15. prosince 2004 o jednotném rámci Společenství pro průhlednost v oblasti kvalifikací a schopností (Europass).  
Více informací k dispozici na: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

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

**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-54-H/01 Cukrář (denní studium)**

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

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

**Apprenticeship Certificate in:  
29-54-H/01 Confectioner (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:**

- select a recipe, technological procedure, and suitable machine and equipment for a given confectionery product;
- carry out a technological calculation;
- assess the quality of ingredients and additives and the suitability of their use in making confectionery products;
- store, select, and prepare ingredients and additives for processing;
- make confections according to technological procedures, demonstrate skill in their decoration, keep abreast of and use new developments in the field;
- service confectionery machinery and equipment;
- store, package and ship confectionery products;
- assess the quality of semi-finished goods and confectionery products;
- ensure the production of safe food;
- ensure the hygiene and sanitation of confectionery operations;
- keep prescribed records of operations for ingredients, semi-finished goods, and finished goods;
- sell confectionery products in accordance with current legislation;
- use marketing approaches in the packaging and presentation of confectionery products.


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

Graduates are employed in their trade as confectioners in small and medium-sized confectionery businesses, in hotel pastry shops, and commercial facilities involved in the sale of confections.  
After acquiring the necessary practical experience in the field, they are prepared to run their own businesses in the production and sale of confections.

## 5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

|   |  |
|---|--|
| <b>Name and status of the body awarding the certificate</b><br>Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9<br>Husova 9<br>České Budějovice<br>370 01<br>CZ<br>public 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>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><b>Overall assessment::</b><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 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="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> and <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> |   |   |
| <b>National pedagogical institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic</b><br><b>Senovážné nám. 872/25</b><br><b>110 00 Praha 1</b>  |   |   |
| <b>Done at Prague for the school year 2019/2020</b>   |   |  |

## (\*) Explanatory note

This document is a supplement to a specific diploma/certificate. It provides additional information on competencies gained in the given field of study and does not have any legal status in itself. The format of the description is based on the following texts: Council Resolution 93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications, Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates, and Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers and Decision No 2241/2004/EC of the European Parliament and of the Council of 15 December 2004 on a single Community framework for the transparency of qualifications and competences (Europass).

More information available at: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© European Communities 2002

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

**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-54-H/01 Cukrář (denní studium)**

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

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

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:  
29-54-H/01 Konditor (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:

- Rezeptur, technologisches Verfahren und geeignete Maschinen und Anlagen für das entsprechende Konditoreierzeugnis auswählen;
- technologische Berechnungen vornehmen;
- die Qualität der Roh- und Zusatzstoffe sowie deren Zweckmäßigkeit für die Verwendung bei der Herstellung von Konditoreierzeugnissen bewerten;
- Roh- und Zusatzstoffe für die Verarbeitung lagern, auswählen, bereitstellen und zubereiten;
- Konditoreierzeugnisse lt. den technologischen Verfahren herstellen, Geschick bei ihrer Dekoration beweisen, neue Erkenntnisse auf diesem Gebiet verfolgen und nutzen;
- Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Konditoreiwaren bedienen;
- Konditoreiwaren lagern, verpacken und ausliefern;
- die Qualität von Halbfabrikaten und Konditoreiwaren bewerten;
- auf die Produktion von sicheren Lebensmitteln achten;
- die Einhaltung der Hygienevorschriften und das Sanitieren des Konditoreibetriebs sichern;
- die vorgeschriebene Betriebsabrechnung zu Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten führen;
- Konditoreiwaren im Einvernehmen mit der Legislative verkaufen;
- Marketingverfahren bei der Verpackung und der Präsentation von Konditoreiwaren nutzen.

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

Der Absolvent ist als Beschäftigter im Ausbildungsberuf Konditor in mittelständischen und kleinen Konditoreien tätig, in hoteleigenen Konditoreien und Geschäften, die sich auf den Verkauf von Konditoreiwaren spezialisieren. Nach dem Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung ist er für eine Existenzgründung in den Bereichen Herstellung und Verkauf von Konditoreiwaren vorbereitet.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

|  |   |
|--|---|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br>Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9<br>Husova 9<br>České Budějovice<br>370 01<br>CZ<br>öffentliche Schule   | <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><b>Gesamtbewertung:</b><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>  |
| <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 <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><br>Senovážné nám. 872/25<br>110 00 Praha 1  |   |   |
| <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2019/2020</b>  |   |  <br>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>