



## SUPPLEMENT DESCRIPTIF DU CERTIFICAT EUROPASS (\*)

### 1. INTITULÉ DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME (CZ)<sup>(1)</sup>

**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<sup>(2)</sup>

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

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

### 3. ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES ACQUIS

#### Compétences générales:

- maîtriser les différentes manières d'apprendre, assumer la responsabilité du développement de son potentiel dans une perspective de vie entière;
- comprendre une tâche ou identifier le cœur d'un problème, appliquer les options de solution, travailler de manière indépendante et en équipe;
- appliquer des compétences avancées en lecture et en écriture pour travailler efficacement avec l'information et pour évaluer les textes de manière critique, y compris leur interprétation;
- communiquer dans une langue étrangère avec un niveau B1 et dans une autre langue étrangère avec un niveau au moins A2 en vertu du Cadre européen commun de référence pour les langues, être motivé pour approfondir ses compétences langagières;
- appliquer les connaissances, compétences et pratiques scientifiques, techniques, informatiques et mathématiques dans des contextes pratiques et pour résoudre des problèmes dans différents domaines de la vie;
- travailler en toute sécurité et à un niveau avancé avec les technologies numériques et leurs logiciels et suivre leur évolution;
- rechercher, traiter et évaluer de manière critique les informations, utiliser la pensée algorithmique, communiquer et collaborer dans un environnement en ligne et créer des contenus et des modèles numériques;
- comprendre les principes de base des systèmes d'information, analyser la structure et la fonction des systèmes d'information, concevoir des modèles de données et adapter les interfaces aux besoins des utilisateurs;
- s'orienter dans différents systèmes sociaux et de valeurs et dans les processus sociaux, politiques, juridiques et économiques de la vie quotidienne ; avoir des compétences financières et médiatiques;
- s'adapter à l'évolution des conditions sociales, économiques et technologiques ; prendre des décisions économiques responsables;
- s'efforcer d'obtenir la meilleure qualité possible de son travail, de ses services et produits, conformément aux pratiques technologiques et aux normes de qualité;
- choisir des solutions optimales dans des situations réelles de la vie professionnelle et personnelle sur la base de l'interdépendance des facteurs écologiques, économiques et sociaux;
- respecter les principes de la sécurité et de la santé au travail et de la protection contre les incendies.

## Compétences professionnelles:

- effectuer et organiser des tâches relatives à la gastronomie, gérer un service de restauration;
- maîtriser les procédés techniques du traitement des matières premières, de la préparation des plats et des boissons et contrôler leur qualité;
- assurer les activités liées à l'hygiène et d'assainissement dans le service gastronomique, respecter les règles de sécurité et les principes de sécurité et d'hygiène des aliments, système HACCP;
- appliquer les principes de nutrition rationnelle et des modes d'alimentation alternatifs;
- s'orienter dans le choix des denrées alimentaires et des boissons, ainsi que dans 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 le service gastronomique;
- établir les cartes et les menus en appliquant les règles gastronomiques et nutritionnelles de base;
- assurer l'organisation et les finances d'un événement gastronomique;
- connaître les cuisines étrangères et la gastronomie événementielle, 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, assurer le service de réception;
- agir de manière professionnelle et communiquer avec les clients en langue tchèque et étrangère;
- 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, présenter des offres diversifiées selon les types de tourisme, cibler divers groupes de clients;
- assurer des activités de commerce ou de management dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme;
- promouvoir des formes modernes d'offre et de vente de produits et de services;
- assurer l'activité principale d'un capital de circulation et d'un capital à long terme;
- établir les calculs des produits et des services;
- tenir l'agenda relatif à un établissement d'hébergement et de restauration en conformité avec la réglementation en vigueur, enregistrer les mouvements des biens, des produits et des services, assurer une vue d'ensemble de la gestion financière de l'entreprise;
- 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 diplômé peut faire valoir ses compétences dans le domaine des services d'hôtellerie, de la gastronomie, du tourisme et dans des branches connexes. Pendant ses études, il acquiert les connaissances et le savoir-faire dans le domaine de management d'hôtel, de l'activité de réception et d'hébergement, de la gastronomie, de l'économie, du marketing et de la communication avec les clients.

Exemples de postes possibles: réceptionniste, manager d'hôtel, responsable du service d'hébergement, manager du restaurant d'hôtel, employé des services de restauration, organisateur de congrès, d'événements de sociétés et soirées.

## 5. BASE OFFICIELLE DU CERTIFICAT/TITRE/DIPLÔME

### Nom et statut de l'organisme certificateur

Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola, Turnov,  
Zborovská 519, příspěvková organizace  
Zborovská 519  
Turnov  
511 01  
CZ  
école public

### Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat/titre/diplôme


Ministère de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports  
Karmelitská 7  
Praha 1, 118 12  
République tchèque

Niveau (national ou international) du certificat/titre/diplôme	Système de notation / conditions d'octroi	
Formation secondaire sanctionnée par un baccalauréat <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Système de notation/conditions d'octroi des examens terminaux d'état (le baccalauréat d'état)</b> <b>Tchèque langue et littérature, langue étrangère</b> entre 87% et 100% excellent - 1 entre 73% et 87% très bien - 2 entre 58% et 73% bien - 3 entre 44% et 58% suffisant - 4 entre 0% et 44% insuffisant - 5 <b>Mathématiques et Mathématiques avancées</b> entre 85% et 100% excellent - 1 entre 67% et 85% très bien - 2 entre 49% et 67% bien - 3 entre 33% et 49% suffisant - 4 entre 0% et 33% insuffisant - 5	<b>Conditions d'octroi</b> 1 excellent (výborný) 2 très bien (chvalitebný) 3 bien (dobrý) 4 suffisant (dostatečný) 5 insuffisant (nedostatečný) <b>La classification totale :</b> 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)
<b>Accès au niveau suivant d'éducation/de formation</b> ISCED 655/645/746, EQF 6 et EQF 7 (EQF7 seulement dans le cas de programmes longs de master complété)	<b>Accords internationaux</b>	

### 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 règlements postérieurs  
 Le Décret No. 177/2009 tel qu'amendé § 22 a 24 qui détermine les conditions des examens terminaux (le baccalauréat) dans les lycées.

## 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'établissement 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		<b>4 années / 4 096 heures</b>
<p><b>Niveau d'entrée requis</b> La scolarité obligatoire terminée</p> <p><b>Information complémentaire</b> Pour plus d'informations (y compris la description du système national de qualifications) consultez l'adresse internet: <a href="#">EQF</a>, <a href="#">EURYDICE</a>, <a href="#">NPI</a>.</p> <p><b>L'Institut national pédagogique de la République tchèque – Centre National Europass pour la République tchèque, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b></p>		 <p>cachet et signature <b>Édité à Prague pour l'année scolaire 2025/2026</b></p>

**(\*)Note explicative**

Le Supplément au certificat complète l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Ce document n'a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE.

© Union européenne, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>