

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, angemessenen 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> Střední škola gastronomie U Krbu 45/521 Praha 10 108 00 CZ öffentliche Schule	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  Mittlere Bildung mit Facharbeiterbrief <b>ISCED 353, EQF 3</b>	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <i>Gesamtbewertung:</i> 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)
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> ISCED 354, EQF 4	<b>Internationale Abkommen</b>
<b>Rechtsgrundlage</b> 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>						
<table border="0"> <tr> <td data-bbox="102 1272 925 1344"> <b>Zugangsanforderungen</b>                      Abschluss der Schulpflicht                 </td> <td data-bbox="925 1272 1482 1344" rowspan="2" style="text-align: center;">   </td> </tr> <tr> <td data-bbox="102 1344 925 1478"> <b>Zusätzliche Informationen</b>                      Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQF</u>, <u>EURYDICE</u>, <u>NPI</u> zur Verfügung.                 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="102 1478 925 1612"> <b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b>                      Senovážné nám. 872/25                      110 00 Praha 1                 </td> <td data-bbox="925 1478 1482 1612" style="text-align: center;">                     Stempel und Unterschrift  <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026</b> </td> </tr> </table>			<b>Zugangsanforderungen</b> Abschluss der Schulpflicht	 	<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQF</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung.	<b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b> Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		Stempel und Unterschrift <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Abschluss der Schulpflicht	 							
<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQF</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung.								
<b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b> Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		Stempel und Unterschrift <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2025/2026</b>						

(\*) Erläuterung

Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>