



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXX	
Datum narození:	XXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXX	
Telefon:	XXXXXX	XXXXXX
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	XXXXXX	XXXXXX
Omezení /vypište/:		XXXXXX
		XXXXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXX	
Vzdělání:	XXXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXXX	
	XXXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXXX	XXXXXX
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	3 hodiny	Individuální poradenství zaměřené na rozvoj měkkých dovedností zvyšujících šanci na nalezení pracovního uplatnění a individuální poradenství zaměřené na pracovněprávní gramotnost
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: KUFİ INT, s.r.o.

Adresa pracoviště Lhota nad Rohanovem 55, 384 73 Vacov

Vedoucí pracoviště: XXXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: XXXXX

Kontakt: XXXXX

Pracovní pozice/Funkce Mentora Ředitelka hotelu Rohanov

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/ Vedení zaměstnanců, kontrola kvality služeb,
administrativa



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Pomocná kuchařka
Servírka
Místo výkonu odborné praxe: Hotel Rohanov, Lhota nad Rohanovem 55, 384 73 Vacov
Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod. týdně / 12 měsíců

Kvalifikační požadavky na
absolventa:

Specifické požadavky na
absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně
absolventa Pomoc při přípravě jídla, spolupráce s kuchařem,
předběžná příprava surovin pro přípravu jídla, provádění
méně náročných pracovních postupů při přípravě jídla.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

- seznámení se s pracovištěm a denním provozem,
- BOZP,
- příprava surovin,
- spolupráce při objednávání, přejímce a skladování zboží,
- výdej pokrmů studené a teplé kuchyně
- příprava nápojů

Zadání konkrétních úkolů činnosti
*/v případě potřeby doplňte řádky nebo
doložte přílohou/*

- orientace ve firmě
- seznámení se s provozem
- seznámení se s BOZP
- příprava nápojů
- příprava surovin
- výdej pokrmů
- umývání kuchyňského náčiní a vybavení

STRATEGICKÉ CÍLE:
*/v případě potřeby doplňte řádky nebo
doložte přílohou/*

- získání praxe v restaurační kuchyni
- získání nových pracovních dovedností a zkušeností
- přehled o potravinách a nápojích a o jejich přípravě a skladování
- seznámení se s gastronomickým zařízením a inventářem
- vedení k dodržování hygienických předpisů a BOZP
- získání komunikativních dovedností, personálních dovedností, dovedností řešit problémové situace a naučit se spolupráci



VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné
hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

Datum vydání přílohy:

Souhrnně 1x za 3 měsíce –
s vyúčtováním za květen 2025,
srpen a listopad 2025, únor 2026

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE

Harmonogram odborné praxe, tj. časový a obsahový rámec průběhu odborné praxe je vhodné předjednat a konzultovat mezi zaměstnancem KrP a KoP ÚP ČR, mentorem a absolventem již před nástupem absolventa na odbornou praxi, aby jeho rámec byl zřejmý již před podepsáním Dohody o vyhrazení společensky účelného pracovního místa a popřípadě Dohody o poskytnutí příspěvku na mentora. Podle aktuální situace a potřeby může být harmonogram doplňován nebo upravován.

/v případě potřeby doplňte řádky/

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
3/2025	- seznámení se s pracovištěm a jeho denním provozem pod dohledem mentora, - seznámení se s předpisy BOZP	40h/týdně	ANO
4/2025	- předběžná příprava surovin pro vaření jídel pod dohledem mentora - udržování čistoty na pracovišti	40h/týdně	ANO
5/2025	- samostatná příprava surovin potřebných pro vaření jídla - výroba příloh k pokrmům, polévek a jiných jednodušších jídel pod dohledem - péče o kuchyňské vybavení	40h/týdně	ANO
6/2025	- samostatná výroby příloh k pokrmům - mytí nádobí, různé pomocné práce dle pokynu kuchaře	40h/týdně	ANO
7/2025	- příprava nápojů pod dohledem - výdej pokrmů studené a teplé kuchyně pod dohledem	40h/týdně	ANO



8/2025	- samostatná příprava nápojů a jednodušších jídel - prohlubování dosud získaných zkušeností a dovedností v kuchyni	40h/týdně	ANO
9/2025	- spolupráce při objednávání, přejímce a skladování zboží pod dohledem - prohlubování dovedností při přípravě nápojů a jednodušších jídel	40h/týdně	ANO
10/2025	- prohloubení celkové praxe na pracovní pozici Pomocná kuchařka, rozšíření pracovních dovedností v tomto oboru	40h/týdně	ANO
11/2025	- zdokonalování se v zajištění čistoty a pořádku v kuchyni - zdokonalování se v používání zařízení kuchyně	40h/týdně	ANO
12/2025	- zdokonalování se při objednávce, přejímce a skladování zboží - samostatný výdej pokrmů, regenerace, doplňování potřebných surovin	40h/týdně	ANO
1/2026	- zcela samostatný výkon veškerých činností na pracovní pozici Pomocná kuchařka	40h/týdně	ANO
2/2026	- rozšíření vědomostí o práci v restaurační kuchyni - zlepšování komunikačních dovedností a personálních dovedností.	40h/týdně	ANO

* V případě, že si zaměstnavatel účastníka neponechá v pracovním poměru po skončení odborné praxe, poskytne zaměstnavatel „Reference pro budoucího zaměstnavatele“, a to ve volné formě.

Schválil(a):.....dne.....
(jméno, příjmení, podpis)