



Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání **ABSOLVENT**

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Trvalá adresa:

Kontaktní adresa:

Telefon:

Zdravotní stav dobrý:

/zaškrtněte/

Omezení /vypište/:

V evidenci ÚP ČR od:

Vzdělání:

Znalosti a dovednosti:

Pracovní zkušenosti:

Absolvent se účastnil před nástupem na
Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:

a) Poradenství

b) Rekvalifikace

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	MYSTERY CB s.r.o.
IČO:	241 52 684
Adresa pracoviště:	Horní Folmava 76, 345 32 Česká Kubice
Vedoucí pracoviště:	Rudolf Černý Jindřiška Černohorská
Kontakt na vedoucího pracoviště:	379 484 737 605 437 489
Zaměstnanec pověřený vedením Odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	Rudolf Černý
Kontakt:	379 484 737
Pracovní pozice/Funkce Mentora	Kuchař/číšník
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:	Zajišťování chodu kuchyně a restaurace, příprava pokrmů teplé a studené kuchyně, obsluha.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchař
Místo výkonu Odborné praxe:	Horní Folmava 76, 345 32 Česká Kubice
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod./týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Základní vzdělání, Rekvalifikační kurz: Příprava teplých pokrmů
Specifické požadavky na absolventa:	Zdravotní průkaz
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Příprava pokrmů studené a teplé kuchyně, zajišťování chodu kuchyně s dodržováním předpisů a norem.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Školení BOZP, seznámení s provozem, objednávání potravin, uskladňování potravin dle platných hygienických předpisů.

Příprava studené a teplé kuchyně. Kalkulace cen. Měření teplot při výrobě a výdeji a jejich evidence.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Získání praxe v oboru kuchař, samostatné přípravy pokrmů, zvládnutí provozu kuchyně, dodržování platných hygienických předpisů a veterinárních norem.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování Odborné praxe

Příloha č. 4 Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** 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.*

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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
červenec 2018	Školení BOZP, seznámení s chodem kuchyně.	176 hod.	Ano
srpen – září 2018	Uskladňování potravin, postupně příprava studených a teplých pokrmů.	344 hod.	Ano
říjen – prosinec 2018	Příprava teplých a studených pokrmů, měření a evidence teplot při výrobě a výdeji, uskladňování, potravin, kalkulace cen.	528 hod.	Ano
leden – červen 2019	Příprava pokrmů teplé a studené kuchyně. Kalkulace cen. Měření teplot při výrobě a výdeji a jejich evidence. Zajišťování provozu kuchyně za dodržování platných předpisů a norem - pod vedením mentora.	1032 hod.	Ano

Dne 13. 12. 2018 schválila Bc. Jindřiška Černohorská