



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	xxx		xxx		
Datum narození:	xxx				
Kontaktní adresa:	xxx				
Telefon:	xxx				
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/		xxx		xxx	
Omezení /vypište/:			xxx		
V evidenci ÚP ČR od:	xxx				
Vzdělání:	xxx				
Znalosti a dovednosti:	xxx				
Pracovní zkušenosti:		-		-	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh	
a) Poradenství		xxx		xxx	
b) Rekvalifikace		xxx		xxx	



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: La Rivolta s.r.o.
Adresa pracoviště: Národní třída 383/15, 695 01 Hodonín
Vedoucí pracoviště: xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště: xxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: -

Kontakt: -

Pracovní pozice/Funkce Mentora -

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/ -



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Servírka
Místo výkonu odborné praxe:	Národní třída 383/15, 695 01 Hodonín
Smluvený rozsah odborné praxe:	12 měsíců, 40 hodin týdně
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	Komunikativnost, příjemné vystupování
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Obsluha zákazníků v zavedené restauraci, přijímání objednávek, servírování a vydávání pokrmů a nápojů, ošetřování a nalévání nápojů, účtování tržeb hostům, příprava a aranžování místností a tabulí, další práce dle požadavků nadřízené osoby

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Seznámení a orientace v provozu restaurace, seznámení s BOZP a vyhláškami v oblasti provozování restaurace, znalost a ovládnutí činností, souvisejících s pracovní pozicí číšnice.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Osvojení si odborných kompetencí v oboru, získání praktických dovedností obsluhy zákazníků, účtování jídel a nápojů, získání vědomostí přípravy slavnostních tabulí, zvýšení kvalifikace.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa	20.9.2019, 20.12.2019, 20.3.2020, 20.6.2020
Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa	20.6.2020
Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování odborné praxe	20.6.2020
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	20.6.2020



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
Červen 2019 – Srpen 2019	Seznámení s pracovištěm, organizací provozu, předvedení funkce a činnosti zařízení, seznámení s BOZP a vyhláškami v oblasti provozování restaurace, seznámení se zásadami hygieny na pracovišti, způsob oblékání, čistoty, přívětivosti, seznámení s organizací práce v kuchyni a na vlastním pracovišti, uskladnění zásob a způsoby vedení skladů: suché, chladné, chladicí, mrazicí, sklad prádla, technické sklady, průběžné seznamování s charakteristikou pokrmů, úklid talířů a skla ze stolu	3 měsíce	-
Září 2019 – Listopad 2019	Způsob úpravy stolů před otevřením, příprava příborů, způsob objednávání a evidování požadavků hostů a doručení objednávky do kuchyně, před odnosem z kuchyně pohledová kontrola úplnosti objednávky a servis hlavních chodů při jednoduché obsluze, příprava nápojů a jejich servírování, znalost s užitím sklenic pro jednotlivé druhy nápojů, mytí nápojového skla a porcelánu, způsob výroby a podávání kávy, práce při ukončení provozu a příprava na následující den, úklid pracoviště	3 měsíce	-
Prosinec 2019 – Únor 2020	Pokračování v předchozím vzdělávání s tím, že bude nutno, aby zaměstnankyně zvládla základní gastronomická pravidla, zvládnutí přípravy a úpravy stolů při různých příležitostech, např. oslavy, svatby, rauty, způsob stolování, zasedací pořádek, uvítání hostů, usazení ke stolu, květinová výzdoba	3 měsíce	-
Březen 2020 – Květen 2020	Přítomnost a pomoc při přejímce dodávek zboží, kontrola stavu, množství a neporušitelnosti, příprava obalů k vrácení dodavateli, kontrola stavů zásob a příprava požadavků na objednání, doplnění či změnu sortimentu, způsob vyúčtování s hostem a závěrečné vyúčtování dne	3 měsíce	-
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20.9.2019, 20.12.2019, 20.3.2020, 20.6.2020			



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“: 20.6.2020

** 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)