



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: XXX (IČ: 75745950)

Adresa pracoviště: XXX

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/



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: pomocná síla v kuchyni
Místo výkonu odborné praxe: Horní Česká 230/16, 669 02 Znojmo
Smluvený rozsah odborné praxe: 12 měsíců, 40 hodin týdně
Kvalifikační požadavky na absolventa: základní, bez požadavku
Specifické požadavky na absolventa: nemáme

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: pomocné práce v kuchyni – příprava pokrmů

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ

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

Hygienické minimum. Sanitační řád. Příprava surovin pro výrobu pokrmů. Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení. Čistění nádobí, kuchyňských prostor. Příprava surovin pro výrobu jídel. Zhotovení příloh. Obsluha kuchyňských strojů a zařízení. Příprava produktů běžné studené kuchyně.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Zvýšení kvalifikace získáním pracovní praxe v restauračním provozu. Po roční odborné praxi by měla být účastnice připravena na trvalé uplatnění jako pomocná kuchařka.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

20.1.2020
20.4.2020
20.7.2020
20.10.2020

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

20.10.2020

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování odborné praxe

20.10.2020

Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*



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
říjen – prosinec 2019	Seznámení s provozem. Proškolení BOZP, PO. Hygienické minimum. Sanitační řád. Příprava surovin pro výrobu pokrmů (čištění zeleniny, ...). Mytí stolního a černého nádobí.	3 měsíce	—
leden – březen 2020	Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení. Čištění nádobí, kuchyňských prostor. Příprava surovin pro výrobu jídel.	3 měsíce	—
duben – červen 2020	Zhotovení příloh. Obsluha kuchyňských strojů a zařízení, pomoc při expedici jídel. Manipulace se zbožím a úklid do skladů.	3 měsíce	—
červenec – září 2020	Příprava produktů běžné studené kuchyně. Tepelné zpracování příloh, příprava salátů a moučníků. Výdej hotových jídel.	3 měsíce	—
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20.1.2020, 20.4.2020, 20.7.2020, 20.10.2020			
Termín pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“: 20.10.2020			

** 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)