



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	TASTY BOX s.r.o.
Adresa pracoviště:	Olomoucká 255/2, 618 00 Brno-Černovice
Vedoucí pracoviště:	xxxxxxxxxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
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:	KUCHARĚ
Místo výkonu odborné praxe:	Olomoucká 255/2, 618 00 Brno-Černovice
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin / týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	minimálně základní škola
Specifické požadavky na absolventa:	základy kuchyňských dovedností; vůle a zájem učit se nové věci, vyhledávat a zkoušet nové receptury, chuť dále se vzdělávat
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Výroba studené kuchyně Vaření teplé kuchyně Výroba pečiva Výroba zákusků a dortů



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Vaření rybích pokrmů – porcování, filetování

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

*Seznámit se s chodem firmy a zorientovat se v problematice oboru. Seznámit se s provozními záležitostmi. Vyškolit se na xxxxxxxx a BOZP. Zdokonalit se v recepturách studené kuchyně, teplé kuchyně (hlavních jídel, polévek, teplých předkrmů), zeleninových pokrmů, luštěninových pokrmů a pokrmů z různých druhů obilovin. Získání znalostí, jak kombinovat a využívat různé
xx*

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

Získání kvalifikace v oboru. Nabytí zkušeností v oblasti vaření. Osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nových praktických dovedností.

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/



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
říjen 2019 – prosinec 2019	<p>Uvedení do provozu, jeho zásady a místní specifika. Seznámení se s pracovištěm, zvláště poučení o zásadách BOZP a PO.</p> <p>Výroba studené kuchyně: 1.Volba postupu práce, potřebných surovin a volba správného zařízení pro přípravu pokrmů, 2.Přejímka potravinářských surovin, 3.Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy, 4.Příprava základních výrobků pro výrobu jídel, 5.Výroba produktů běžné studené kuchyně, 6.Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, 7.Zpracování a úprava polotovarů, 8.Skladování potravinářských surovin, 9.Seznámení se s xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.</p> <p>Práce pod dozorem.</p>	3 měsíce	---
leden 2020 – březen 2020	<p>Výroba teplé kuchyně: 1.Volba postupu práce, potřebných surovin a volba správného zařízení pro přípravu pokrmů, 2.Přejímka potravinářských surovin, 3.Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů, 4. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy, 5.Příprava surovin pro přípravu jídel, 6.Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování, 7.Příprava teplých pokrmů podle receptur, 8.Výroba omelet.</p> <p>Postupné osamostatňování se</p>	3 měsíce	---



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



duben 2020 – červen 2020	Cukrářská výroba: 1. Volba postupu práce, potřebných surovin a volba správného zařízení pro přípravu pokrmů, 2. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy, 3. Drobné cukroví – výroba, jednotlivé druhy, 4. Výroba rolád, řezů (lité, kynuté, piškotové, perníky, speciální), 5. Výroba náplní, krémů, zmrzliny, 6. Výroba zákusků, 7. Výroba palačinek, lívanců a omelet. Příprava na samostatnou práci.	3 měsíce	---
červenec 2020 – září 2020	Výroba pečiv, speciálního pečiva: 1. Volba postupu práce, potřebných surovin a volba správného zařízení pro přípravu pokrmů, 2. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy, 3. Chleby z xxxxxxxxxxxx surovin a jejich pečení, 4. Housky, xxxxxxxx z xxxxxxxxxxxx surovin a jejich pečení, 5. Chleby a xxxxxxxxxxxxxxxx a jejich výroba, 6. Pečení sladkých koláčů. Práce bez dozoru, samostatně.	3 měsíce	---
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20. 1. 2020, 20. 4. 2020, 20. 7. 2020, 20. 10. 2020 Termíny 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)