



Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost
Iniciativa na podporu zaměstnanosti mladých lidí



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	xxxxx			
Datum narození:	xxxxx			
Kontaktní adresa:	xxxxx			
Telefon:				
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		ANO		NE
V evidenci ÚP ČR od:	xxxxx			
Vzdělání:	xxxxx			
Znalosti a dovednosti:	-			
Pracovní zkušenosti:	-			
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh
a) Poradenství	1 hodina 15 hodin			Skupinové poradenství Motivační kurz
b) Rekvalifikace	-			-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Pavel Weinhold
Adresa pracoviště:	5. května 655, 356 01 Sokolov
Vedoucí pracoviště:	xxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxxxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	xxxxx
Kontakt:	xxxxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	xxxxx
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	Zajištění provozu restaurace, zásobování, příprava polévek, hlavních jídel, předkrmů, salátů, minutek

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	5. května 655, 356 01 Sokolov
Smluvený rozsah odborné praxe:	01.01.2017 – 31.12.2017 (12 měsíců)
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Střední odborné vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	Obor kuchař – číšník
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Práce při přípravě polévek, hlavních jídel, předkrmů, salátů, minutek

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Orientace v kuchyni, seznámení s HCCAP, seznámení s BOZP, seznámení s používanými produkty a zařízeními, samostatná příprava jídel

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných znalostí oboru, získání praktických dovedností a nových trendů moderní gastronomie, získání znalostí chodu kuchyně

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. SOA-SO-27/2016 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	31.01.2018 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	31.01.2018 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	31.01.2018 (odevzdání)

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 na společensky účelné pracovní místo 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
01/2017	Seznámení s pracovištěm, seznámení s BOZP a PO, zaškolení v oblasti HACCP, seznámení s filozofií firmy, pracovními postupy, seznámení s používanými kuchyňskými přístroji	40hod/týden	15 hod/týden
02-03/2017	Zaškolení v údržbě a obsluze kuchyňských strojů, příprava surovin pro vaření hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů	40hod/týden	15 hod/týden
04-07/2017	Seznámení s dodavateli surovin pro kuchyni, sestavování jídelního lístku, kalkulace potravin a jídel, příprava slavnostních tabulí (vernisáže, svatby, hostiny), příprava hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů	40hod/týden	5 hod/týden
08-12/2017	Seznámení s prováděním hygienicko – sanitačních činností, příprava slavnostních tabulí, samostatná příprava hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů	40hod/týden	Ne

** 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)*