



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:		
Kontaktní adresa:		
Telefon:		
Omezení /vypište nediskriminačně/:		
V evidenci ÚP ČR od:		
Vzdělání:		
Znalosti a dovednosti:		
Pracovní zkušenosti:		
Absolvent se účastnil před nástupem na	rozsah	druh
Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		
a) Poradenství		
b) Rekvalifikace	-	-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Nikola Podlešáková**

IČO: 08986797

Adresa pracoviště:

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením

Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/: administrativa, úklid, baristka

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Baristka
Místo výkonu Odborné praxe:	Na Hrázi 622, 342 01, Sušice – Sušice II
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hodin/týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	ÚSO s maturitou (bez vyučení)
Specifické požadavky na absolventa:	Spolehlivost, flexibilita, schopnost pracovat v kolektivu, AJ a NJ výhodou
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Příprava kávových nápojů, komunikace a obsluha zákazníků, čištění a údržba kávovaru.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Seznámení s BOZP, seznámení s provozem, zaškolení v přípravě kávy, osvojení si přípravy jednotlivých druhů kávy, dobrá komunikace se zákazníky, dodržování pořádku a čistoty na pracovišti.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Osvojení si všech činností pracovní pozice barista/baristka. Sledování a příprava nápojů dle nových trendů. Zvýšení kvalifikace v oboru, případně povýšení na hlavního baristu.

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
06/2020	- seznámení s celkovou náplní práce, proškolení BOZP, školení o výběrové kávě, seznámení se s pražírnou, příprava kávy, alternativní příprava kávy, informace o kávě a jejím pěstování, seznámení se s kávovarem a mlýnkem, příprava a doladění nápojového lístku, cupping kávy a čajů, seznámení se s provozem celé kavárny, úklid na pracovišti	176 hod.	ANO
07/2020	- práce s kávovarem, mlýnkem, zdokonalování se ve šlehání mléka a přípravě kávy, komunikace se zákazníky, získávání nových informací o kávě (četbou knih o kávě, blog o kávě), sledovat trendy v kávovém světě, úklid na pracovišti a seznámení se s čištěním kávovaru a mlýnku	184 hod.	ANO
08 – 09/2020	- komunikace a schopnost zákazníkovi poradit s výběrem kávy, zdokonalení se v latte art, případné školení latte art, výběr nové kávy, čištění kávovaru a mlýnku každý večer, návštěva vybraných kaváren v ČR a ve světě (získávání nových zkušeností), návštěva Coffee festivalů, příprava zahradní terasy	344 hod.	ANO
10/2020	- dokonalé zvládnutí latte art, obsluha zahradní terasy, degustace a cupping kávy, degustace vín z Moravy, příprava brunchu a malých snídaní pro zákazníky	176 hod.	ANO
11/2020	- příprava nového nápojového lístku, školení v přípravě alternativní kávy, zaškolení nových brigádníků do kávového světa	168 hod.	ANO
12 -01/2021	- návštěva Coffe festivalu 2020 v Praze a pražírny, výběr nových káv na filtrovanou kávu, obsluha zákazníků a komunikace se zákazníky o kávě	352 hod.	ANO
02-04/2021	- cupping káv, čajů a čokolády, příprava výběrové kávy, obsluha zákazníků	520 hod.	ANO
05/2021	- zaučení brigádníků s kávovarem, mlýnkem a zaškolení a informace o filtrované kávě, hledání nových informací o výběrové kávě, zhodnocení Odborné praxe	168 hod.	ANO

Dne 22. 5. 2020 schválila