



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:	xxx			
Datum narození:	xxx			
Kontaktní adresa:	xxx			
Telefon:	xxx			
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		ANO		NE
V evidenci ÚP ČR od:	xxx			
Vzdělání:	xxx			
Znalosti a dovednosti:	xxx			
Pracovní zkušenosti:		Kuchař – 1 měsíc		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh
a) Poradenství	15 hodin			Motivační kurz
b) Rekvalifikace				

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	CERPENT TECHNOLOGY s.r.o.
Adresa pracoviště:	Cheb
Vedoucí pracoviště:	xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	xxx
Kontakt:	xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	xxx
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	Zajištění provozu restaurace, zásobování, příprava hlavních jidel, předkrmů, salátů a pizzy

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Pomocný kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	Cheb
Smluvený rozsah odborné praxe:	12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	SOU
Specifické požadavky na absolventa:	Manuální zručnost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Pomocné práce při přípravě hlavních jídel, předkrmů, salátů a pizzy. Úklid kuchyně.

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, příprava studené kuchyně

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

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. KVA-SO-26/2016 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	28.2.2019 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	28.2.2019 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	28.2.2019 (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
02-04/2017	Seznámení s pracovištěm, zásadami BOZP a PO, kritickými body HCCAP. Seznámení s používanými kuchyňskými přístroji. Krájení ovoce, zeleniny a uzenin.	40 hod/týd.	Ano
05-08/2017	Příprava suga na pizzu. Příprava zálivek do salátů. Příprava a obalování řízků. Příprava těsta na pizzu.	40 hod/týd.	Ano
10/2017 – 01/2018	Příprava masa a příloh. Vaření polévek. Výdej studené kuchyně	40 hod/týd.	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)