



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání		ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXX		
Datum narození:	XXXX		
Kontaktní adresa:	XXXX		
Telefon:	XXXX		
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/		XXXX	
Omezení /vypište/:	-----		
V evidenci ÚP ČR od:	6.10.2020		
Vzdělání:	Úplné střední odborné s maturitou		
Znalosti a dovednosti:	Znalost gastronomie, vaření. Kurz studené kuchyně, baristický kurz.		
Pracovní zkušenosti:	Cukrárna Myšák - barista		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství	18.2.2021	4 hod.	VÝBĚR – skupinový
	19.2.2021	4 hod.	VÝBĚR – individuální
	24.2.2021	8 hod.	PORADENSTVÍ – skupinové
	25.2.-3.3.2021	32 hod.	MOTIVAČNÍ KURZ
b) Rekvalifikace			



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Střední zemědělská škola, Čáslav, Sadová 1234

Adresa pracoviště: Čáslav, Sadová 1234

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Vedoucí školní kuchyně

Místo výkonu odborné praxe: Čáslav, Sadová 1234

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod. týdně, 1 rok

Kvalifikační požadavky na absolventa: vzdělání v oboru Hotelnictví, gastronomie

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Vedení školního stravovacího zařízení

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Efektivní vedení školního stravovacího provozu

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

(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)

Seznámení se s provozem a BOZP, seznámení se s metodami vaření, seznámení se s vedením podřízených pracovníků. Seznámení s administrativou uvedené funkce.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/
ANO

(např. zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)

Zdokonalení se ve vedení stravovacího provozu a vedení podřízených pracovníků

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa

Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe

Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*

Datum vydání přílohy:

Souběžně s měsíčním vyúčtováním mzdov. nákl.

Nejpozději do 30.11.2021

Nejpozději do 30.11.2021

Nejpozději do 30.11.2021



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



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
Duben Květen Červen 2021	Vstupní školení BoZP Seznámení se s chodem provozu, bezpečnosti práce, hygienickými předpisy a předpisy pro společné stravování dětí a mládeže Seznámení se s administrativou Seznámení se s měsíční uzávěrkou Seznámení se s ostatními provozy školy Základní seznámení a pochopení správného stravování ve školní kuchyni	40 hod./týdně	Ano 1x týdně
Červenec Srpen Září 2021	Zdokonalování znalosti o vedení školní kuchyně Samostatné sestavování jídelníčků Samostatné vedení provozu Zajištění správného stravování pro sportovní skupiny dětí a mládeže v době prázdnin Kontrola dodržování platných předpisů Plánování dovolené podřízených	40 hod./týdně	Ano 2x měsíčně
Říjen Listopad Prosinec 2021	Samostatné provedení ročních uzávěrek a kontrol Příprava podkladů pro kontrolní orgány Roční inventarizace zásob	40 hod./týdně	Ano 1x měsíčně



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



	Kontrola spotřebního koše Roční audit HACCP	
Leden Únor Březen 2022	Absolutně samostatné vedení provozu Zajištění bezproblémového chodu stravovacího zařízení, sestavení plánu dovolených Zajištění provedení pravidelného školení Příprava podkladů pro mzdy kuchařek	40 hod./týdně 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)