



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:	XXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	ANO	NE
Omezení /vypište/:		
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXXXXXX	
Vzdělání:	Základní + praktická škola	
Znalosti a dovednosti:	Školní znalosti a dovednosti	
Pracovní zkušenosti:		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	1 hod.	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace		



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost
Iniciativa na podporu zaměstnanosti mladých lidí



Úřad práce ČR

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: DE – VOZ s.r.o.
Adresa pracoviště: Hrušovany 17, Polepy 411 45
Vedoucí pracoviště: xxxxxxxxxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxx

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
Iniciativa na podporu zaměstnanosti mladých lidí



Úřad práce ČR

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Číšnice

Místo výkonu odborné praxe: xxxxxxxxxxxx

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod/týden

Kvalifikační požadavky na absolventa:

Školní znalosti a dovednosti

Specifické požadavky na absolventa:

Fyzická zdatnost, pracovitost, dochvilnost, přesnost, důslednost, samostatná práce.

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa

Práce za barem, obsluha zákazníků.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Na začátku odborné praxe seznámíme absolventa s chodem a řádem na pracovišti. Proškolíme v rámci BOZP a PO. Zpětně ověříme, zda absolventka vše pochopila.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Získání a prohloubení praktických dovedností v rámci profese. Samostatná práce (obsluha).

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 7 Průběžné hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

7/21, 10/21, 1/22

Příloha č. 8 Závěrečné hodnocení absolventa

4/22

Příloha č. 9 Osvědčení o absolvování odborné praxe

4/22

Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*

4/22



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost
Iniciativa na podporu zaměstnanosti mladých lidí



Úřad práce ČR

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
5/21 6/21 7/21	Seznámení s provozními činnostmi. Proškolení BOZP + PO. Péče o vybavení baru, nádobí a sklo. Obsluha zákazníků. Podávání a servírování nápojů. Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v gastronomickém nebo pohostinském provozu. Uskladňování a ošetřování nápojů, ovoce, přísad a surovin.	160 hod/ týden	
8/21 9/21 10/21	Péče o vybavení baru, nádobí a sklo. Obsluha zákazníků. Podávání a servírování nápojů. Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v gastronomickém nebo pohostinském provozu. Uskladňování a ošetřování nápojů, ovoce, přísad a surovin.	160 hod/ týden	
11/21 12/21 1/22	Péče o vybavení baru, nádobí a sklo. Obsluha zákazníků. Podávání a servírování nápojů. Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v gastronomickém nebo pohostinském provozu. Uskladňování a ošetřování nápojů, ovoce, přísad a surovin.	160 hod/ týden	
2/22 3/22 4/22	Péče o vybavení baru, nádobí a sklo. Obsluha zákazníků. Podávání a servírování nápojů. Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v gastronomickém nebo pohostinském provozu. Uskladňování a ošetřování nápojů, ovoce, přísad a surovin.	160 hod/ týden	

** 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)