



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/ Omezení /vypište/: | XXXX | |
| V evidenci ÚP ČR od: | 4.9.2020 | |
| Vzdělání: | středoškolské – vyučena | |
| Znalosti a dovednosti: | cukrář, cukrovinkář | |
| Pracovní zkušenosti: | | |
| Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu: | rozsah | druh |
| a) <u>Poradenství</u> | 8 hodin | skupinové poradenství – KA03 |
| | 4 hodiny | individuální poradenství – KA03 |
| b) <u>Motivační kurz</u> | 32 hodin | motivační kurz – KA04 |



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Hotelový resort JESENICE, s.r.o.
Adresa pracoviště: U Velkého rybníka 188, 270 33 Jesenice
Vedoucí pracoviště: XXXX
Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

NENÍ

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: Kuchařka

Místo výkonu odborné praxe: U Velkého rybníka 188, 270 33 Jesenice

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hodin

Kvalifikační požadavky na absolventa:

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa Kuchařka

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Seznámení se s provozem kuchyně, absolvování BOZP a PO. Po řádném zaškolení bude probíhat samostatný výkon práce v hlavní části přípravy pokrmů. Pomocné a úklidové práce v kuchyni.
Výsledná samostatná činnost v přípravě pokrmů.

STRATEGICKÉ CÍLE:
/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Profesní rozvoj a zdokonalení v kuchařském oboru. Rozvíjení zkušeností a praktických dovedností. Načerpání odborných zkušeností a uplatnění se na trhu práce.

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:
měsíčně – souběžně s Vyúčtováním mzd.nákladů.
Nejpozději do 30.06.2022
Do 30.06.2022
Do 30.06.2022



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 (měsíců) | Zapojení Mentora |
|----------------------|--|-----------------|------------------|
| | | 12 | NE |
| červen/2021 | Bezpečnost práce, požární ochrana vč. plánu kritických bodů systému HACCAP. Seznámení se s provozem kuchyně. Zapracování se na pozici kuchařky, příprava pokrmů, provádění pomocných a úklidových činností v kuchyni. | 40/týden | |
| červenec/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava objednávek k servisu pokrmů hostům. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Catering při možném pořádání skupinových akcí. | 40/týden | |
| srpen/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava objednávek k servisu pokrmů hostům. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Studená kuchyně, možná příprava rautů a cateringu pro zákazníky. | 40/týden | |



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



| | | |
|----------------------|--|-----------------|
| září/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava objednávek k servisu pokrmů hostům. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Studená kuchyně, možná příprava rautů a cateringu pro zákazníky. | 40/týden |
| říjen/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava objednávek k servisu pokrmů hostům. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Eventuálně možná příprava rautů a cateringu pro zákazníky. | 40/týden |
| listopad/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava objednávek k servisu pokrmů hostům. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Studená kuchyně, možná příprava rautů a cateringu pro zákazníky. | 40/týden |
| prosinec/2021 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Cukrářská výroba, pečení cukrářských výrobků. | 40/týden |
| leden/2022 | Zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Příprava zvěřiny a další speciality regionální kuchyně, vč. zpracování místních a regionálních surovin. | 40/týden |



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



| | | |
|--------------------|---|-----------------|
| únor/2022 | Zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Příprava zvěřiny a další speciality regionální kuchyně, vč. zpracování místních a regionálních surovin. | 40/týden |
| březen/2022 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Příprava místních specialit hotelu. | 40/týden |
| duben/2022 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Kuchařská činnost hotelové restaurace. Příprava hlavních chodů, polévek a celkově vybraného menu jídel každého dne. Příprava místních specialit hotelu. | 40/týden |
| květen/2022 | Příprava surovin pro vaření, zajištění zásobení kuchyně; porcování masa a další přípravné práce při přípravě pokrmů. Zaučení a výroba místních firemních specialit, pernatá zvěř, jehněčí, regionální hovězí apod. Speciální výroba specialit studené kuchyně vč. dekorace a servisu na rautové/slavnostní stoly. | 40/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):.....XXXX.....dne.....21.5.2021.....
(jméno, příjmení, podpis)