



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT
<p>Jméno a příjmení:</p> <p>Datum narození:</p> <p>Trvalá adresa:</p> <p>Kontaktní adresa:</p> <p>Telefon:</p> <p>Omezení /vypište nediskriminačně/:</p> <p>V evidenci ÚP ČR od:</p> <p>Vzdělání:</p> <p>Znalosti a dovednosti:</p> <p>Pracovní zkušenosti:</p> <p>Absolvent se účastnil před nástupem na Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Poradenstvíb) Rekvalifikace	

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **11. školní jídelna Plzeň, Baarova 31, příspěvková organizace**

IČO: 49777696

Adresa pracoviště: Baarova č.p. 2564/31, Jižní Předměstí, Plzeň 301 00

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením

Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora Skladní, hospodářka

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/: Nákup zboží, dílčí účetní práce, vystavování objednávek, zajišťuje práce spojené s BOZP, dohled na dodržování hygienických předpisů, dílčí ekonomické rozbory, sledování vývoje nákladů a příjmu středisek, sledování spotřebního koše a nutričních doporučení.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Cukrářka
Místo výkonu Odborné praxe:	Baarova č.p. 2564/31, Jižní Předměstí, Plzeň 301 00
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod./týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	SO (vyučen)
Specifické požadavky na absolventa:	žádné
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Výroba cukrářských výrobků a lahůdek

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

- příjem, kontrola, skladování, výpočet spotřeby a příprava surovin
- tvorba receptur a výrobních postupů
- příprava těst, hmot, náplní, polev, polotovarů
- tvarování těst, pečení, výroba zákusků, dortů, moučníků, jemného pečiva, slaných sušenek
- výroba modelovací a marcipánové hmoty
- kontrola kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků
- práce s testovacím vybavením při testech kvality výrobků

STRATEGICKÉ CÍLE:

- osvojení vědomostí a dovedností z oboru cukrářství a jejich uplatnění v praxi
- samostatná příprava těst, náplní, hmot
- ovládnutí funkcí a jednotlivých strojů technologického zařízení výroby
- příjem, vizuální kontrola, správné ošetření a uskladnění surovin
- expediční práce
- efektivní hospodárné využívání surovin
- návaznost jednotlivých pracovních kroků k dosažení maximální efektivity

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
07/2021	Seznámení s provozem, technologiemi a hygienickými požadavky. Školení BOZP.	40 hod.	ANO
08/2021	Příjem surovin. Skladování, uchovávání, ošetřování, označování, finální úprava a expedice hotových výrobků. Logistický a teplotní řetězec.	176 hod.	ANO
09/2021	Pečení základních moučníků (bábovka, perník), příprava náplní (maková, jablečná, tvarohová, ořechová, povidlová...).	176 hod.	ANO
10/2021	Příprava lahůdek pro bufetový prodej např. chlebičky sýrové, se suchým salámem, se šunkou a vejíčkem, s debrecínkou, dietní, rybí. Příprava různých druhů pomazánek.	168 hod.	ANO
11/2021	Pečení vánočního cukroví - linecké, perníčky, kokosové, pracny, vanilkové rohlíčky.	176 hod.	ANO
12/2021	Pečení vánočního cukroví - vosí hnízda, šuhajdy, kávová zrna aj., vánočky.	184 hod.	ANO
01/2022	Kynutá těsta - plněné buchty s různými druhy náplní, buchtičky se šodó. Pizzy a plněné kynuté slané rohlíky, pizza rohlíky, minipizzy, sladké pudinkové rohlíky.	168 hod.	ANO
02/2022	Výroba a práce s potahovací hmotou. Různé druhy krémů.	160 hod.	ANO
03/2022	Výroba různých druhů těst - odpalované těsto, třené, lité atd.. Výroba polev.	184 hod.	ANO
04/2022	Pečení z listového těsta s různými náplněmi a zaučení ve výrobě hřebenáčů, kremeše, záviny slané i sladké, taštičky, koláče, kapsičky. Velikonoční pečení beránků, mazanců, jidášů apod.	168 hod.	ANO
05/2022	Výroba složitějších moučníků s použitím různých druhů krémů a kreativní dohotovení za použití ovoce a posypů.	176 hod.	ANO
06/2022	Pečení dortů, rolád a technologicky náročnějších výrobků. Výroba zákusků – špičky, kremrole, věnečky, dezerty.	176 hod.	ANO

Dne 21. 7. 2021 schválila.....