



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

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Otakar Eder
Adresa pracoviště: Dvořákova 1055, 357 35 Chodov
Vedoucí pracoviště: xxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxxx

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora

Druh práce Mentora /rámec pracovní
náplně/ kuchařka

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	Dvořákova 1055, 357 35 Chodov
Smluvený rozsah odborné praxe:	01.03.2017 – 28.02.2018 (12 měsíců)
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Vyučen v oboru kuchař
Specifické požadavky na absolventa:	-
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Příprava studených a teplých jídel

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti kuchaře
/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

STRATEGICKÉ CÍLE: zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí
/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE: */doložte přílohou/*

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. SOA-SO-3/2017 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	31.03.2018 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	31.03.2018 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	31.03.2018 (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
03/2017	Seznámení s pracovištěm, seznámení s BOZP a PO, zaškolení v oblasti HACCP, seznámení s filozofií firmy, pracovními postupy, seznámení s používanými kuchyňskými přístroji	40hod/týden	15hod/týden
04/2017	Zaškolení v údržbě a obsluze kuchyňských strojů, příprava surovin pro vaření hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů	40hod/týden	15hod/týden
05/2017	Porcování a krájení masa, ukládání a kontrola surovin, HACCP, příprava studených pokrmů.	40hod/týden	15hod/týden
06/2017	Příprava minutkových jídel, příprava polévek a hotových jídel.	40hod/týden	15hod/týden
07/2017	Seznámení s dodavateli surovin pro kuchyni, sestavování jídelního lístku, kalkulace potravin a jídel, příprava slavnostních tabulí (vernisáže, svatby, hostiny), příprava hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů	40hod/týden	15hod/týden
08/2017	Zpracování objednávek materiálu, samostatná příprava minutkových jídel, příprava polévek a hotových jídel.	40hod/týden	15hod/týden
09/2017	Zpracování objednávek materiálu, samostatná příprava minutkových jídel, příprava polévek a hotových jídel.	40hod/týden	15hod/týden
10/2017 – 02/2018	Seznámení s prováděním hygienicko – sanitačních činností, příprava slavnostních tabulí, samostatná příprava hlavních jídel, polévek, salátů a předkrmů. Samostatná příprava minutkových jídel, příprava polévek a hotových jídel.	40hod/týden	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)