



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/	<u>XXXX</u>	
Omezení /vypište/:		
V evidenci ÚP ČR od:	18.6.2021	
Vzdělání:	středoškolské – vyučena v oboru kadeřnickém	
Znalosti a dovednosti:		
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: Bistro u holiče s.r.o.

Adresa pracoviště: Pražská 283, 269 01 Rakovník – Rakovník II

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: Obsluha baru

Místo výkonu odborné praxe: Pražská 283, 269 01 Rakovník – Rakovník II

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hodin

Kvalifikační požadavky na absolventa:

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Obsluha baru - rychlého občerstvení

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 pracovní činností - obsluhy kupujících, proškolení v oblasti BOZP a požární ochrany. Příprava nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, naceňování, zásobování a doplňování zboží, mytí nádobí, komplexní zajištění pořádku pracoviště.

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

Načerpání pracovních zkušeností v gastronomickém oboru. Rozvíjení nových poznatků oboru a praktických dovedností v odvětví rychlého občerstvení. Získání 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 30.09.2022
Do 30.09.2022
Do 30.09.2022



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE

Harmonogram odborné praxe, tj. časový a obsahový rámec průběhu odborné praxe je vhodně 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
		10	NE
listopad/2021	Bezpečnost práce a požární ochrana. Seznámení se s provozem rychlého občerstvení. Postupné zapracování se na pozici obsluhy baru.	40/týden	
prosinec/2021	Pomoc při přípravě teplých a studených nápojů, ukázka přípravy snídaní dle nabídky, zásobování a doplňování zboží, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden	
leden/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden	
únor/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden	



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



březen/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden
duben/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden
květen/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden
červen/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



červenec/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	40/týden
srpen/2022	Příprava teplých a studených nápojů, příprava snídaní dle nabídky, příprava a výdej poledního menu, porcování a výdej pekařských a cukrářských výrobků, včetně výdeje s sebou, naceňování, zásobování a doplňování zboží, finanční dispozice, mytí nádobí, zajištění třídění odpadu, komplexní zajištění pořádku pracoviště.	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):.....dne.....
(jméno, příjmení, podpis)