



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/		XXXX	
Omezení /vypište/:	-----		
V evidenci ÚP ČR od:	6.10.2020		
Vzdělání:	Úplné střední odborné s maturitou		
Znalosti a dovednosti:	Znalost gastronomie, vaření. Kurz studené kuchyně, baristický kurz.		
Pracovní zkušenosti:	Cukrárna Myšák - barista		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství	18.2.2021	4 hod.	VÝBĚR – skupinový
	19.2.2021	4 hod.	VÝBĚR – individuální
	24.2.2021	8 hod.	PORADENSTVÍ – skupinové
	25.2.-3.3.2021	32 hod.	MOTIVAČNÍ KURZ
b) Rekvalifikace			



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Střední zemědělská škola, Čáslav, Sadová 1234

Adresa pracoviště: Čáslav, Sadová 1234

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

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



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Vedoucí školní kuchyně

Místo výkonu odborné praxe: Čáslav, Sadová 1234

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod. týdně, 1 rok

Kvalifikační požadavky na absolventa: vzdělání v oboru Hotelnictví, gastronomie

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Vedení školního stravovacího zařízení

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Efektivní vedení školního stravovacího provozu

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

(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)

Seznámení se s provozem a BOZP, seznámení se s metodami vaření, seznámení se s vedením podřízených pracovníků. Seznámení s administrativou uvedené funkce.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/
ANO

(např. zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)

Zdokonalení se ve vedení stravovacího provozu a vedení podřízených pracovníků

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:

Souběžně s měsíčním vyúčtováním mzdov. nákl.

Nejpozději do 30.4.2022

Nejpozději do 30.4.2022

Nejpozději do 30.4.2022



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	Zapojení Mentora
Duben Květen Červen 2021	Vstupní školení BoZP Seznámení se s chodem provozu, bezpečnosti práce, hygienickými předpisy a předpisy pro společné stravování dětí a mládeže Seznámení se s administrativou Seznámení se s měsíční uzávěrkou Seznámení se s ostatními provozy školy Základní seznámení a pochopení správného stravování ve školní kuchyni	40 hod./týdně	Ano 1x týdně
Červenec Srpen Září 2021	Zdokonalování znalosti o vedení školní kuchyně Samostatné sestavování jídelníčků Samostatné vedení provozu Zajištění správného stravování pro sportovní skupiny dětí a mládeže v době prázdnin Kontrola dodržování platných předpisů Plánování dovolené podřízených	40 hod./týdně	Ano 2x měsíčně
Říjen Listopad Prosinec 2021	Samostatné provedení ročních uzávěrek a kontrol Příprava podkladů pro kontrolní orgány Roční inventarizace zásob	40 hod./týdně	Ano 1x měsíčně



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Leden Únor Březen 2022	<p>Kontrola spotřebního koše Roční audit HACCP Provedení náboru nových kuchařek Provádění kontroly dodržování předpisů v oblasti hygieny, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a vnitropodnikových směrnic.</p> <p>Absolutně samostatné vedení provozu Zajištění bezproblémového chodu stravovacího zařízení, sestavení plánu dovolených Zajištění provedení pravidelného školení Příprava podkladů pro mzdy kuchařek Zpracování podkladů pro modernizaci školní kuchyně Jednání s inspekčními orgány. Řešení reklamací a stížností zákazníků.</p>	40 hod./týdně 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)