



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT			
Jméno a příjmení:	xxx	xxx	
Datum narození:	xxx		
Trvalé bydliště:	xxx		
Telefon:	xxx		
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/		ANO	NE
Omezení /vypište/:			xxx
V evidenci ÚP ČR od:	xxx		
Vzdělání:	xxx		
Znalosti a dovednosti:	xxx xxx xxx		
Pracovní zkušenosti:		xxx	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství		xxx	xxx
b) Rekvalifikace		xxx	xxx



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Pizzerie U Martina s.r.o.
Adresa pracoviště: Masarykovo náměstí 6/28, 697 01 Kyjov
Vedoucí pracoviště: xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště: xxx

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:	Pomocná kuchařka	
Místo výkonu odborné praxe:	Masarykovo náměstí 6/28, 697 01 Kyjov	
Smluvený rozsah odborné praxe:	8 měsíců, 40 hodin týdně	
Kvalifikační požadavky na absolventa:	-	
Specifické požadavky na absolventa:	komunikativnost, ochota učit se novým věcem	
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	příprava surovin na pizzu a asistence hlavnímu kuchaři na tomto segmentu v provozu zaměstnavatele.	
	KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:	
PRŮBĚŽNÉ CÍLE:		
Zadání konkrétních úkolů činnosti <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	V rámci odborné praxe se uchazeč seznámí s vlastní činností provozovny žadatele, včetně všech jejích součástí a budou jí představeny veškeré činnosti, které jsou v provozovně žadatele vykonávány. Stěžejní částí bude zaučení směřující k činnosti na uvedené pracovní pozici pomocné kuchařky. Zaměstnanec bude v rámci celé odborné praxe pod dohledem vedoucího odborné praxe a současně bude v týmu současných zaměstnanců, kteří mají v této oblasti mnohaletou praxi a budou schopni předat cenné zkušenosti. Vlastní pracovní výkon zaměstnance bude v prvních měsících zaměřen spíše na pomocné práce a spolupráci s vedoucím směny s cílem nabytí maxima znalostí. Konkrétně se bude jednat zejména o přípravu pracoviště na provoz, přípravu surovin, skladování surovin, čištění zeleniny, úklid pracovních ploch kuchyně.	
STRATEGICKÉ CÍLE: <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	Cílem odborné praxe je získání praktických zkušeností, rozšíření obecných znalostí a zvýšení kvalifikace díky získání odbornosti v oblasti restauračního provozu.	
VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE: <i>/doložte přílohou/</i>	Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
	Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa	20. 4. 2022, 20. 7. 2022, 20. 9. 2022
	Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa	20. 9. 2022
	Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování odborné praxe	20. 9. 2022
	Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	20. 9. 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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
Leden 2022 – březen 2022	<ul style="list-style-type: none"> - kolečko po jednotlivých činnostech v rámci provozovny zaměstnavatele - porada a představení se zaměstnancům, - školení bezpečnosti práce, - samostudium interních norem z oblasti bezpečnosti práce, - participace na činnosti ostatních zaměstnanců za aktivní účasti vedoucího pracoviště, - aktivní pomoc ostatním zaměstnancům při dílčích úkonech, - teorie a zaškolení v přípravě surovin na vaření a přípravě pracoviště na provoz. 	3 měsíce	-
Duben 2022 – červen 2022	<ul style="list-style-type: none"> - zvládnutí praktických technik přípravy zeleniny, - správné ukládání hotového výrobku na talíř či boxu, - systém skladování surovin mezi jednotlivými směňami, - práce na místě sporáku a konvektomatu s cílem udržení vysoce hygienického prostředí. 	3 měsíce	-
Červenec 2022 – srpen 2022	<ul style="list-style-type: none"> - příprava a vlastní umístění surovin do připravených meziproductů hlavním kuchařem, - dodržení konzistence produktu po jeho umístění k výdeji z kuchyně, - správné skladování zeleniny, masa a jeho uložení v chladících boxech, - příjem objednávek a jejich předání vedoucímu kuchaři. 	2 měsíce	-
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20. 4. 2022, 20. 7. 2022, 20. 9. 2022			
Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“: 20. 9. 2022			

* 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)