



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

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: CERPENT TECHNOLOGY s.r.o.

Adresa pracoviště: Cheb

Vedoucí pracoviště: xxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxx

Kontakt: xxx

Pracovní pozice/Funkce Mentora xxx

Druh práce Mentora /rámec pracovní
náplně/ Příprava hlavních jídel, předkrmů, salátů a pizzy, jednoduchá
obsluha hostů

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchař - pizzař
Místo výkonu odborné praxe:	Cheb
Smluvený rozsah odborné praxe:	12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	SOU
Specifické požadavky na absolventa:	Manuální zručnost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Příprava hlavních jídel, předkrmů, salátů a pizzy.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

orientace v kuchyni, seznámení s HCCAP, seznámení s BOZP, seznámení s používanými produkty a zařízeními, příprava studené kuchyně, výroba suga.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Rozšíření odbornosti, osvojení si technologických postupů, praktických dovedností a nových trendů moderní gastronomie

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. CHA-SO-5/2017 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	30.4.2018 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	30.4.2018 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	30.4.2018 (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
04-06/2017	Seznámení s pracovištěm, zásadami BOZP a PO, kritickými body HCCAP a jejich dodržování. Seznámení s používanými kuchyňskými přístroji. Příprava a výroba pizzy, skladování surovin. Příprava hlavních jídel a předkrmů.	38,75 hod/týd.	Ano
07-10/2017	Příprava hotových pokrmů, sestavování a příprava poledních menu. Příprava sezónních nabídek, objednávání a inventarizace zboží. Příprava suga na pizzu.	38,75 hod/týd.	Ano
11/2017 – 03/2018	Příprava zálivek do salátů. Příprava a výroba salátů a těstovin. Zkoušení nových receptů a surovin. Samostatná práce kuchaře – pizzaře.	38,75 hod/týd.	Ano

* 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)