



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT
<p>Jméno a příjmení:</p> <p>Datum narození:</p> <p>Kontaktní adresa:</p> <p>Telefon:</p> <p>Omezení /vypište nediskriminačně/:</p> <p>V evidenci ÚP ČR od:</p> <p>Vzdělání:</p> <p>Znalosti a dovednosti:</p> <p>Pracovní zkušenosti:</p> <p>Absolvent se účastnil před nástupem na Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Poradenstvíb) Rekvalifikace	

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Hradišťská servisní spol. s.r.o.**

IČO: 29157188

Adresa pracoviště: Plzeňská cesta č.p. 27/101, Hradiště, 326 00 Plzeň

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením
Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora: provozní

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/: dohled nad chodem provozovny

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Obsluha restaurace
Místo výkonu Odborné praxe:	Plzeňská cesta č.p. 27/101, Hradiště, 326 00 Plzeň
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod./týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	ÚSV
Specifické požadavky na absolventa:	Znalost cizího jazyka, zdravotní průkaz
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Obsluha hostů restaurace, úklidové práce

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Seznámení s provozem a následný dohled nad bezproblémovým průběhem směny, obsluha hostů, podílení se na přípravě cateringu pro plánované akce, seznámení s BOZP.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Osvojení si odborných kompetencí v oboru gastronomie, získání nových praktických dovedností a znalostí vedoucích k samostatnosti zaměstnance.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování Odborné praxe

Příloha č. 4 Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** 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.*

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
05/2022	Proškolení v BOZP, důkladné seznámení s provozovnou a jejím okolím, seznámení s hygienickými zásadami, příprava na směnu a její zakončení, seznámení s nabídkou restaurace. Pravidla dodržování úklidu restaurace.	176 hod.	ANO
06/2022	Zaučení v pokročilém používání některých přístrojů (př. pravidelný servis kávovaru, péče o pивní vedení apod.), zaučení v jednání s hosty a v jejich obsluze. Příprava a realizace cateringu objednaných akcí.	176 hod.	ANO
07/2022	Seznámení s jednotlivými dodavateli zboží, zaučení v příjmu či odmítnutí dovezeného zboží, školení ohledně skladování přijatého zboží dle hygienických zásad.	168 hod.	ANO
08/2022	Komunikace se zaměstnanci na vedlejší PP – brigádníky (plánování směn těchto zaměstnanců, kontrola plnění jejich práce atd.).	184 hod.	ANO
09/2022	Obsluha hostů restaurace. Zaučení ve vyřizování objednávek velkých firemních i rodinných akcí a svateb.	176 hod.	ANO
10/2022	Samostatná práce v již osvojených činnostech, hlavní náplň práce obsluha hostů restaurace, dodržování správných technologických postupů přípravy teplých i studených nápojů.	168 hod.	ANO

Dne 27. 4. 2022 schválil