



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:	xxxxx			
Datum narození:	xxxxx			
Kontaktní adresa:	xxxxx			
Telefon:	xxxxx			
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		ANO		NE
V evidenci ÚP ČR od:	xxxxx			
Vzdělání:	xxxxx			
Znalosti a dovednosti:	xxxxx			
Pracovní zkušenosti:	-			
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh
a) Poradenství	1 hodina 15 hodin			Skupinové poradenství Motivační kurz
b) Rekvalifikace	-			-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Hofmann Bohemia – partner gastronomie s.r.o.
Adresa pracoviště:	Chebská 2096, 356 71 Sokolov
Vedoucí pracoviště:	xxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxxxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	xxxxx
Kontakt:	xxxxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	zástupce ředitele pro vzdělávání a služby – specialista HACCP a školící šéfkuchař
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	prezentuje výrobky a služby zákazníkům, vede obchodní evidenci a provádí odborná školení pro gastronomické podniky se zaměřením na správné využití strojů a zařízení, organizaci a bezpečnost práce. Vyhotovuje systémy hygieny HACCP podle požadavků zákazníků a implementuje do praxe.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Administrativně obchodní pracovník
Místo výkonu odborné praxe:	Hofmann Bohemia – partner gastronomie s.r.o., Chebská 2096, 356 71 Sokolov
Smluvený rozsah odborné praxe:	01.05.2017 – 30.04.2018 (12 měsíců)
Kvalifikační požadavky na absolventa:	ÚSO s maturitou (bez vyučení)
Specifické požadavky na absolventa:	dobrá znalost anglického / německého jazyka řidičský průkaz skupiny B
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi, samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

viz Harmonogram odborné praxe za využití znalostí studiem - ÚSO s maturitou

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

postup dle Harmonogramu odborné praxe
Základní znalosti a pracovní charakteristika
ovládá a využívá kancelářské programy Word, Excel, Outlook, Internet Explorer, ovládá a využívá kancelářskou techniku – počítač, tiskárny, kopírovací stroje, fax, scanner, zajišťuje a zodpovídá za dostupnost a aktuálnost obchodních prodejních katalogů nutných k výkonu své práce, samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi, samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. SOA-SO-12/2017 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	31.05.2017 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	31.05.2017 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	31.05.2017 (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
05/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ seznámení se společností Hofmann Bohemia – partner gastronomie s.r.o., její obchodní filozofii a stávajícími aktivitami v oblasti firemní reklamy a marketingu ○ seznámení pracovištěm a převzetí technického vybavení – PC, mobilní telefon, apod. ○ péče a údržba o předané technické vybavení ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 používaný ve společnosti ○ orientace ve stávající elektronické archivaci doposud zhotovených podkladů a způsob další archivace ○ komunikace s ostatními zaměstnanci společnosti, příjem podkladů k práci, konzultace, zpětné předání hotové práce 		
06/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ seznámení s obchodním sortimentem a službami společnosti a způsobem jejich prodeje ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 systém skladové evidence ○ orientace v domácích a zahraničních dodavatelích a jejich sortimentu ○ výuka písemné a telefonické komunikace se zákazníkem ○ příprava na profesionální gastronomické prezentační akci For Gastro & Hotel – PVA Letňany 		
07/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti a způsobem jejich prodeje ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 zakládání skladových karet a propojení v systému ○ spolupráce při tvorbě tištěného katalogu ○ trénink písemné a telefonické komunikace se zákazníkem ○ vzájemná provázanost činností jednotlivých oddělení ve společnosti ○ dodržování firemního stylu (corporate identity), použití jednotlivých nástrojů a prostředků ○ příprava na profesionální gastronomické prezentační akci For Gastro & Hotel – PVA Letňany 		

08/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ výuka písemné a telefonické komunikace se zákazníkem ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti a způsobem prezentace v tištěném katalogu ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 příjem objednávek a realizace obchodu ○ studium správné tvorby popisu jednotlivých výrobků pro potřeby tištěného katalogu a webových prezentací ○ spolupráce při tvorbě tištěného katalogu ○ příprava na profesionální gastronomické prezentační akci For Gastro & Hotel – PVA Letňany ○ orientace a nejdůležitější prvky sociálních sítí (médií) a sociálním marketingu s ohledem na využití pro e-commerce
09/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ studium hygienických pravidel v podnicích společného stravování - HACCP ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 a propojení s elektronickými obchody společnosti ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti a způsobem prezentace v tištěném katalogu ○ účast na profesionální gastronomické prezentační akci For Gastro & Hotel – PVA Letňany ○ skutečná expedice nového tištěného katalogu společnosti
10/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti se zaměřením na budování firemního stylu ○ seznámení s obchodním a ekonomickým systémem ESO9 způsob vyřizování reklamací ○ struktura cenové tvorby a její zpracování v ekonomickém software ESO9 ○ příprava na profesionální gastronomické prezentační akci Bidfood Tour – PVA Letňany
11/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti ○ sestavování individuálních cenových nabídek ○ studium hygienických pravidel v podnicích společného stravování – HACCP ○ seznámení s prodejem v kamenné prodejně Cash&Carry
12/2017	<ul style="list-style-type: none"> ○ praktické využití dříve získaných znalostí ○ pokračování v seznamování s obchodním sortimentem a službami společnosti ○ studium hygienických pravidel v podnicích společného stravování – HACCP ○ vedení kamenné prodejny Cash&Carry ○ praktické využití dříve získaných znalostí

01/208	<ul style="list-style-type: none"> ○ samostatné a praktické využití získaných znalostí a dovedností ○ samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi ○ samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci
02/2018	<ul style="list-style-type: none"> ○ samostatné a praktické využití získaných znalostí a dovedností ○ samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi ○ samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci
03/2018	<ul style="list-style-type: none"> ○ samostatné a praktické využití získaných znalostí a dovedností ○ samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi ○ samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci
04/2018	<ul style="list-style-type: none"> ○ samostatné a praktické využití získaných znalostí a dovedností ○ samostatná práce v ekonomickém a obchodním software ESO9, znalost sortimentu a služeb společnosti, individuální cenové kalkulace a nabídky zákazníkům, užití hygienických pravidel HACCP v praxi, samostatné zpracování obchodních zakázek o jejich přijetí až po expedici a fakturaci

** 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)