



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/: | xxx | xxx | xxx |
| V evidenci ÚP ČR od: | xxx | | |
| Vzdělání: | xxx | | |
| Znalosti a dovednosti: | xxx | | |
| Pracovní zkušenosti: | xxx | | |
| Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu: | | rozsah | druh |
| a) Poradenství | xxx | xxx | xxx |
| b) Rekvalifikace | xxx | | xxx |



Spolufinancováno
Evropskou unií



II. ZAMĚSTNAVATEL

| | |
|---|--|
| Název organizace: | CONSO MED s.r.o. |
| Adresa pracoviště: | U mostu č.p. 1523, 672 01 Moravský Krumlov |
| Vedoucí pracoviště: | xxx |
| Kontakt na vedoucího pracoviště: | xxx xxx |
| Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR | --- |
| Jméno a příjmení: | --- |
| Kontakt: | --- |
| Pracovní pozice/Funkce Mentora | --- |
| Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/ | --- |

III. ODBORNÁ PRAXE



Název pracovní pozice absolventa: Servírka

Místo výkonu odborné praxe: U mostu č.p. 1523, 672 01 Moravský Krumlov

Smluvený rozsah odborné praxe: 12 měsíců, 40hodin týdně

Kvalifikační požadavky na absolventa: Středoškolské

Specifické požadavky na absolventa: _____

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa Příprava kávy a kávových nápojů. Obsluha hostů restauračního zařízení. Práce s hotovostí. Provádění měsíčních inventur. Expedice zboží pokrmů, cukrářských výrobků, polotovarů jednotlivě nebo hromadně. Mytí kuchyňského zařízení. Vykonávání činnosti v souladu s platnými právními předpisy vztahujícími se ke kvalifikaci a pracovnímu zařazení.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

1. Orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP,
2. Obsluha hostů restauračního zařízení
3. Práce s pokladním systémem
4. Provádění měsíčních inventur
5. Seznámení se se systémem HACCP
6. Vykonává činnosti v souladu s platnými právními předpisy vztahujícími se k jeho kvalifikaci a pracovnímu zařazení.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

1. Zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí
2. Nastavování mlýnků a kávovarů
3. Příprava kávy a kávových nápojů
4. Barista – LATTE ART

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

| Název přílohy: | Datum vydání přílohy: |
|---|-----------------------|
| Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa | 20.04.2024 |
| | 20.07.2024 |
| | 20.10.2024 |
| | 20.01.2025 |
| Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa | 20.01.2025 |
| | 20.01.2025 |
| Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe | 20.01.2025 |
| Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele* | |



Spolufinancováno
Evropskou unií



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 |
|--|--|----------|------------------|
| leden 2024 – březen 2024 | Seznámení s provozem a produktovou nabídkou, seznámení s BOZP. Přijímání objednávek a zadávání objednávek do pokladního systému, plateb a vracení finanční hotovosti. | 3 měsíce | — |
| duben 2024 – červen 2024 | Péče o používané předměty a úklid provozovny. Příprava a aranžování místností a tabulí. Příprava kávy a kávových nápojů (espresso; cappuccino; latte; Lungo; Afogatto atd.) a obsluha hostů. | 3 měsíce | — |
| červenec 2024 – září 2024 | Provádění měsíčních inventur. Nastavování mlýnků a kávovarů –jemnost mletí pro správnou dobu extrakce a času přípravy espressa, vliv teploty vody na výslednou chuť kávy | 3 měsíce | — |
| říjen 2024 – prosinec 2024 | Zajištění chodu kavárny a kompletního servisu pro hosty. LATTE ART: moderní způsob přípravy kávy, kdy se naléváním mléčné emulze do espressa na hladině nápoje vytváří různé obrazce a tvary. | 3 měsíce | — |
| Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20.04.2024, 20.07.2024, 20.10.2024, 20.01.2025 | | | |
| Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“: 20.01.2025 | | | |

* 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)