



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:		
Datum narození:		
Kontaktní adresa:		
Telefon:		
Omezení /vypište nediskriminačně/:		
V evidenci ÚP ČR od:		
Vzdělání:		
Znalosti a dovednosti:		
Pracovní zkušenosti:		
Absolvent se účastnil před nástupem na Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství		
b) Rekvalifikace		

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Ludmila Bendová**

IČO: 643 52 331

Adresa pracoviště:

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením

Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora Majitelka, vedoucí

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:

Vedení kavárny a cukrárny. Vedení cukrářské výroby.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Prodavačka, cukrářka
Místo výkonu Odborné praxe:	Čečínská 146, 345 26 Bělá nad Radbuzou
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hodin/týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	SOU vyučena v oboru cukrářka
Specifické požadavky na absolventa:	bezúhonnost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Prodej a obsluha v cukrárně, výroba dezertů.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Seznámení se základními informacemi o firmě, o odměňování, dovolené, sledování docházky, omlouvání nepřítomnosti, možnosti stravování, školení BOZP a PO dle platných podnikových směrnic. Používání osobních ochranných pracovních pomůcek, hygiena a dodržování hygienických požadavků, upozornění na rizika na pracovišti, práce s troubou, robotem a dalšími el. přístroji. Seznámení s výrobou, vážení, šlehání, míchání, plnění a zdobení zákusků, rolád, dortů, cukroví, koláčů a dalších výrobků, jejich balení, skladování a expedice. Seznámení s kavárenským provozem.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Zvýšení praktických dovedností a vědomostí, samostatná práce, rychlost práce a kvalita, dodržování předepsaných receptur.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa – 30. 4. 2024, 31. 7. 2024, 30. 10. 2024

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa – 31. 1. 2025

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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
leden 2024	Seznámení s pracovištěm a hygienou na pracovišti, BOZP, osobní ochranné pracovní pomůcky, pomocné práce.	184 hod.	ano
únor 2024	Orientace v cukrářské výrobě. Samostatné vážení, šlehání a míchání, příprava surovin dle receptur. Vyřizování objednávek hostů v kavárně, příprava a podávání nápojů. Práce pod dozorem mentora.	168 hod.	ano
březen 2024	Samostatné pečení a práce s troubou, vážení surovin dle receptur, míchání a samostatné pečení piškotových plátů, dortových korpusů. Vyřizování objednávek hostů v kavárně, příprava a podávání nápojů. Práce pod dozorem mentora.	168 hod.	ano
duben - říjen 2024	Samostatné pečení, zdobení a plnění zákusků a řezů, rautových zákusků a rolád, balení a skladování. Vyřizování objednávek hostů v kavárně, příprava a podávání nápojů. Práce pod dozorem mentora.	1232 hod.	ano
listopad 2024	Spolupráce s kavárnou v návaznosti na objednávky, na aktuální poptávku zákazníků. Vyřizování objednávek hostů v kavárně, příprava a podávání nápojů. Práce pod dozorem mentora.	168 hod.	ano
prosinec 2024	Samostatná práce v cukrářské výrobě. Spolupráce s kavárnou v návaznosti na objednávky, na aktuální poptávku zákazníků. Vyřizování objednávek hostů v kavárně, příprava a podávání nápojů.	176 hod.	ano

Dne 20. 12. 2023 schválila Ing. Naďa Vebrová