



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Kavárna BV, s.r.o.

Adresa pracoviště: Kristenova 1325/1, Komín, 624 00 Brno

Vedoucí pracoviště: Xxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxx

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:	Kuchař/ka
Místo výkonu odborné praxe:	Kristenova č.p. 1325/1, Komín 624 00 Brno
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin týdně, 12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	vyučen/a v oboru
Specifické požadavky na absolventa:	chuť učit se novým věcem, schopnost práce v týmu, komunikační dovednosti, být otevřený nápadům a inspiracím, spolehlivost, zodpovědnost, samostatnost po zaučení.
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Absolvent/ka bude zodpovídat za provoz malé kuchyně, která je součástí kavárny Bílá vrána v Brně – Komíně, na ulici Kristenova 1a je vybavena moderními technologiemi. Pracovní doba je plánována od 7.00 do 15.00 ve všední dny (kavárna se otevírá v 7.30). Po příchodu do práce si kuchař/ka předchystá suroviny pro snídani, které podáváme do 11.00, v mezechase vaří polévku dne, rozpeče k ní pečivo, připravuje pro hosty smoothie, koktejly, dezerty ve skle, slané koláče quiche, zapečené bagety nebo toasty. Pracuje se sezónními surovinami, je otevřený/á trendům, snaží se vyhledávat nové recepty, počítá kalkulace, aktivně komunikuje s vedením a obsluhou, aby všechny procesy včetně zásobování byly efektivní. Dodržuje předpisy BOZP, vnitřní předpisy a řídí se příručkou HACCP.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

- orientace ve firmě, seznámení se s provozem, seznámení se s vnitřními předpisy, předpisy BOZP, s příručkou HACCP a dodržování technologických postupů v příručce uvedených, aktivní vyhledávání nových inspirací pro Jídelní a nápojový lístek, schopnost vytvořit kalkulaci na jednotlivé produkty, aktivní komunikace s kolegy a vedením, spolupráce na vytváření fotografií pro FB stránky kavárny.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

- zvýšení kvalifikace – absolvent získá praxi nejen v kuchyni kavárny, ale bude poslán i na školení k mistrům oboru, např. máme nabídku od pana Martina Beránka, bývalého šéfcukráře z restaurace Il Mercato, nyní s vlastním podnikem Dolce Passione v Nosislavi, že pomůže s proškolením absolventa ve své provozovně,
- **osvojení si odborných kompetencí daného oboru,**
- získání nových praktických dovedností, získání vědomostí a jejich prohlubování.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:**Datum vydání přílohy:**

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

20.10.2017,
20.1.2018, 20.4.2018,
20.7.2018

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

20.7.2018

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování odborné praxe

20.7.2018

Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*

20.7.2018

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
ČERVENEC2017- SRPEN2017- ZÁŘÍ2017	Seznámení se s provozem, kolegy, školení HACCP, BOZP a PO. Seznámení s dodavateli a možnosti využití surovin. Podrobné nastudování jídelního a nápojového lístku, příprava jednoduchých kavárenských jídel (polévka dne, zapečené toasty, bagety, snídaně), příprava dezertů. Komunikace s vedením a kolegy, zpětná vazba. Zhodnocení období 07-09/2017	3 měsíce	---

ŘÍJEN2017- LISTOPAD2017- PROSINEC2017	Postupné zdokonalování procesů (efektivní plánování nákupů zásob, doladění receptů a kalkulací, inventarizace), práce na podzimní a zimní aktuální nabídce dezertů a kavárenských jídel. Komunikace s vedením a kolegy, zpětná vazba. Zhodnocení období 10-12/2017	3 měsíce	---
LEDEN2018- ÚNOR2018- BŘEZEN2018	Příprava jarního jídelního lístku, použití sezónních surovin, hledání nových receptů, kalkulace, zásobování. Komunikace s vedením a kolegy, zpětná vazba. Zhodnocení období 01-03/2017.	3 měsíce	---
DUBEN2018- KVĚTEN2018- ČERVEN2018	Příprava letního jídelního lístku, použití sezónních surovin, sebevzdělávání, hledání nových receptů a postupů, komunikace s vedením a kolegy, zpětná vazba. Zhodnocení období 04-06/2017.	3 měsíce	---
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20.10.2017, 20.1.2018, 20.4.2018, 20.7.2018			
Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“ 20.7.2018			

** 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)