



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Omezení /vypište nediskriminačně/:	žádné	
V evidenci ÚP ČR od:	1. 9. 2023	
Vzdělání:	ÚSV Gymnázium	
Znalosti a dovednosti.	spolehlivost, efektivní komunikace, týmové práce, kreativita, přizpůsobivost, organizace.	
Pracovní zkušenosti:	Pouze brigády v rámci školy	
Absolvent se účastnil před nástupem na	rozsah	druh
Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		
a) Poradenství	4 h	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace	-	-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Nikola Vastlová – Kafe Žebřík

IČO: 08986797 08986797

Adresa pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxx

Vedoucí pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxx
728114800

Zaměstnanec pověřený vedením
Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxxxxxxxxxxxxxx

Kontakt: xxxxxxxxxxxxxxxx

Pracovní pozice/Funkce Mentora: Vedoucí, majitelka

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/: Vedoucí kavárny

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Baristka
Místo výkonu Odborné praxe:	Na Hrázi 622, Sušice. Kavárna Kafe Žebřík
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40h / týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	ÚSV
Specifické požadavky na absolventa:	spolehlivost, flexibilita, AJ a NJ výhodou
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa:	práce s kávou, příprava nealko i alko nápojů, příprava čajů, obsluhování a čištění kávovaru, obsluha hostů, tvorba nápojového lístku, příprava mléčných nápojů.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Seznámení s provozem, s BOZP.

Orientace v přípravě kávy a kávových specialit, komunikace se zákazníky o kávě, schopnost samostatné práce s kávovarem a seřízení mlýnku, práce s pokladním systémem, komunikace se spolupracovníky, úklid kavárny a čistota, průběžná kontrola skladových zásob.

Zadání konkrétních úkolů činnosti.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Zlepšení se v latte artu. Práce s alternativními mléky. Alternativní příprava kávy. Samostatnost. Pomoc s výběrem kávy na doma pro zákazníky.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa – 31.7.2024, 31.10.2024, 31.1.2025

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa – 30.4.2025

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 rámeček 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 rámeček 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
04/2024	- seznámení s náplní práce, s provozem kavárny, proškolení BOZP, školení o výběrové kávě, seznámení se s pražírnou, příprava kávy, alternativní příprava kávy, informace o kávě a jejím pěstování, seznámení se s kávovarem a mlýnkem, příprava a doladění nápojového lístku, cupping kávy a čajů, úklid pracoviště, seznámení se s prací na sociálních sítích k propagaci.	176 h	ANO
05/2024	- práce s kávovarem, mlýnkem, zdokonalování se ve šlehání mléka a přípravě kávy, komunikace se zákazníky, sledovat trendy v kávovém světě a seznámení se s čištěním kávovaru a mlýnku	184 h	ANO
06 – 07/2024	- komunikace a schopnost zákazníkovi poradit s výběrem kávy, zdokonalení se v latte art, případné školení latte art, výběr nové kávy, čištění kávovaru a mlýnku každý večer, návštěva vybraných kaváren v ČR pro inspiraci, příprava zahradní terasy a dětského hřiště, organizace dětských oslav.	344 h	ANO
08/2024	- dokonalé zvládnutí latte art, obsluha zahradní terasy, degustace a cupping kávy, příprava brunchu a malých snídaní pro zákazníky	176 h	ANO
09/2024	- příprava nového nápojového lístku, školení v přípravě alternativní kávy, zaškolení nových brigádníků do kávového světa	168 h	ANO
10 – 11/2024	- návštěva Coffe festivalu 2024 v Praze a pražírny, výběr nových káv na filtrovanou kávu, obsluha zákazníků a komunikace se zákazníky o kávě	352 h	ANO
12/2024 – 02/2025	- cupping káv, čajů a čokolády, samostatná příprava výběrové kávy, obsluha zákazníků, samostatné připravení brunch menu.	520 h	ANO
03/2025	- zaučení brigádníků s kávovarem, mlýnkem a zaškolení a informace o filtrované kávě, hledání nových informací o výběrové kávě, zhodnocení Odborné praxe,	168 h	ANO

Dne 5. 3. 2024 schválil xxxxxxxxxxxx

Dne 5. 3. 2024 schválila xxxxxxxxxxxx