



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	<u>ANO</u>	NE
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXXXXXX	
Vzdělání:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXXXXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství		individuální 3hodiny
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Michal Petko

Adresa pracoviště: Bistro Capito Italiano, Gen. Svobody 5, 787 01 Šumperk

Vedoucí pracoviště: Michal Petko

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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:	Pomocné kuchařské práce
Místo výkonu odborné praxe:	Gen. Svobody 5, 787 01 Šumperk
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hod./ týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	nejsou
Specifické požadavky na absolventa:	zručnost, pracovitost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Pomocné kuchařské práce - příprava těsta a těstovin, mytí nádobí, krájení a loupání zeleniny. Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení. Dodržování HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů) a kritických bodů. Výdej pokrmů studené a teplé kuchyně.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE: Získat praktické zkušenosti při přípravě pokrmů.

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

Příprava těsta a těstovin podle stanovené receptury. Krájení, loupání a příprava zeleniny, salátů a obloh dle instrukcí kuchaře. Součinnost při přípravě a expedici výrobků a pokrmů. Výdej pokrmů studené a teplé kuchyně. Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení, mytí nádobí.

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

Získat dostatek schopností pro samostatné provádění pomocných kuchařských prací.



VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné

hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

30.6.2024

30.9.2024

Příloha č. 3 Závěrečné

hodnocení absolventa

30.9.2024

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

30.9.2024

Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

30.9.2024

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
3,4,5/2024	Seznámení s provozem kuchyně, systémem HACCP a BOZP PO.	40h/týden	ne
	Seznámení s recepturami při přípravě pokrmů studené a teplé kuchyně. Provádění jednoduchých prací pod vedením hlavního kuchaře - krájení, loupání, výdej pokrmů apod. Mytí nádobí.	40h/týden	ne
6,7,8/2024	Samostatné provádění pomocných kuchařských prací - krájení, loupání, pomocné práce při přípravě těsta a těstovin, příprava salátu, obloh a příloh. Úklidové a sanitační práce dle systému HACCP.		

* 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): Ivana Haltmarová
(jméno, příjmení, podpis)

dne 7.3.2024