



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXX	
Datum narození:	XXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXX	
Telefon:	XXXXX	XXXXX
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	XXXXX	XXXXX
Omezení /vypište/:		XXXXX
		XXXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXX	
Vzdělání:	XXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXX	
	XXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXX	XXXXX
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	3 hodiny	Individuální poradenství zaměřené na rozvoj měkkých dovedností zvyšujících šanci na nalezení pracovního uplatnění a individuální poradenství zaměřené na pracovněprávní gramotnost
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Jana Todorová
Adresa pracoviště	č.p. 24, 384 92 Borová Lada
Vedoucí pracoviště:	XXXXX
Kontakt na vedoucího pracoviště:	XXXXX
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	XXXXX
Kontakt:	XXXXX
Pracovní pozice/Funkce Mentora	Majitelka, vedoucí provozu
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	vedení podniku, kontrola kvality služeb, administrativa



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Cukrářka
Servírka
Místo výkonu odborné praxe: č.p. 24, 384 92 Borová Lada
Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod. týdně / 6 měsíců

Kvalifikační požadavky na absolventa: Základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa

- výroba cukrářských zákusků, dortů, aj. dezertů.
- pomoc v kuchyni
- úklid nádobí
- údržba čistého prostředí pro práci v kuchyni

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

- seznámení se s pracovištěm a denním provozem,
- BOZP,
- výroba cukrářských těst, hmot, náplní a polev, polotovarů a dalších cukrářských výrobků,
- tvarování těsta a pečení a dohotovování výrobků,
- výroba zákusků, dortů a moučníků,
- ruční zdobení a dohotovování výrobků,
- udržování čistoty na pracovišti

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

- orientace ve firmě
- seznámení se s provozem
- seznámení se s BOZP
- výroba cukrářských těst, hmot, náplní a polev, polotovarů a dalších cukrářských výrobků,
- tvarování těsta a pečení a dohotovování výrobků,
- obsluha strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků,
- výroba zákusků, dortů a moučníků,
- ruční zdobení a dohotovování výrobků

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

- získání praxe a nových pracovních dovedností v oboru cukrářka
- zpracování a osvojení si technologických postupů při přípravě cukrářských výrobků
- seznámení se se zařízením používaným při výrobě cukrářských výrobků



- vedení k dodržování hygienických předpisů a BOZP

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné
hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

Datum vydání přílohy:

Souhrnně 1x za 3 měsíce –
s vyúčtováním za červen 2024 a září
2024

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

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
4/2024	<ul style="list-style-type: none">- seznámení se s pracovištěm a jeho denním provozem pod dohledem mentora,- seznámení se s předpisy BOZP	40h/týdně	ANO
5/2024	<ul style="list-style-type: none">- příprava cukrářských těst, hmot, náplní a polev, polotovarů a dalších cukrářských výrobků pod dohledem mentora- balení, aranžování a vystavování výrobků- udržování čistoty na pracovišti	40h/týdně	ANO



6/2024	<ul style="list-style-type: none">- výroba cukrářských těst, hmot, náplní a polev- tvarování těsta a pečení pod dohledem mentora- obsluha strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků pod dohledem mentora- příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu pod dohledem mentora	40h/týdně	ANO
7/2024	<ul style="list-style-type: none">- samostatná výroba těst, tvarování těsta a jeho pečení- samostatné obsluha strojů a zařízení na výrobu cukrářských výrobků- výroba zákusků, dortů, moučníků pod dohledem mentora- příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu cukrářských výrobků pod dohledem mentora	40h/týdně	ANO
8/2024	<ul style="list-style-type: none">- výroba modelovací a marcipánové hmoty a výrobků z nich pod dohledem mentora- výroba jemného pečiva, slaných sušenek, nečokoládových cukrovinek a jiných chuťovek pod dohledem mentora- ruční dohotovování výrobků a ruční zdobení pod dohledem mentora	40h/týdně	ANO
9/2024	<ul style="list-style-type: none">- převážně samostatná práce při výrobě cukrářských výrobků- samostatná práce při výrobě modelovacích hmot, při dohotovování a ručním zdobení výrobků	40h/týdně	ANO

* 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)