



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	5 hodin		Sebepoznávání, sebeprezentace a orientace na trhu práce, hledání zaměstnání, komunikační dovednosti, finanční, pracovněprávní gramotnost
b) Rekvalifikace	---		---



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Petr Novák

Adresa pracoviště: Kožlí 24, 398 04 Orlík nad Vltavou

Vedoucí pracoviště: XXXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: XXXXX

Kontakt: XXXXX

Pracovní pozice/Funkce Mentora kuchařka

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/

- Kuchařka, příprava pokrmů – snídaně, oběd, večeře, objednávky, kontrola čistoty
- objednávání a přijímání potravin a skladování zboží
- příprava a expedice výrobků a pokrmů



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Pomocná síla v kuchyni, pomocný kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	Koží 24, 398 04 Orlík nad Vltavou
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin týdně / na 6 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	znalost práce na PC, vztah ke sportu, komunikativnost, částečná znalost AJ/NJ
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa :	<ul style="list-style-type: none">- pomocné práce v kuchyni podle pokynů nadřízeného. Většinou se jedná o pomoc při vaření jako je čištění zeleniny, krájení, příprava salátů a obloh, přípravu palačinek a jednodušších pokrmů či příloh, polévek, mytí nádobí a podobně.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

- seznámení s BOZP
- seznámení s prostředky při přípravě pokrmů,
- seznámení s pracovištěm, s provozem kuchyně, seznámení s pracovními prostředky, myčkou, mixerem, kráječem, struhadlem, bruskou na nože, sporákem atd.
- Seznámení s dodržováním bezpečnostních a hygienických návyků
- (bezpečnostní obuv a oděv na pracovišti, dezinfekční a hygienické prostředky)
- příprava palačinek a jednodušších pokrmů či příloh (dezertů, puding atd.)
- příprava snídaní a studených večeří
- Ve spolupráci s kuchařkou objednávání a přijímání potravin – hmotná odpovědnost
- mytí nádobí a podobně

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

- zvýšení kvalifikace
- osvojení si odborných kompetencí daného oboru
- získání nových praktických dovedností a dalších vědomostí z oboru



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 červenec 2024 a říjen 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
5/2024	<ul style="list-style-type: none">- Seznámení se s pracovištěm, s provozem kuchyně, seznámení s pracovními prostředky, myčkou, mixerm, kráječem, struhadlem, bruskou na nože, sporákem atd.- Seznámení s dodržováním bezpečnostních a hygienických návyků- Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení- Mytí nádobí- Vše pod dozorem mentora	40 h/týden	ANO
6/2024	<ul style="list-style-type: none">- Zajištění méně náročných pracovních úkonů spojených s přípravou pokrmů a nápojů- Předběžná příprava surovin a příprav polotovarů pro vaření, např. škrábání brambor, loupání cibule, krájení masa- Vše pod dozorem mentor	40 h/týden	ANO
7/2024	<ul style="list-style-type: none">- vykonávání pomocných prací při přípravě a servírování teplých a studených pokrmů- pomoc při výdeji pokrmů studené a	40 h/týden	ANO



	teplé kuchyně		
	- Vše pod dozorem mentora		
8/2024	- Ve spolupráci s kuchařkou objednávání a přijímání potravin a skladování zboží Samostatný výdej pokrmů studené a teplé kuchyně	40 h/týden	ANO
9/2024	- Samostatná příprava palačinek a jednodušších pokrmů či příloh (dezertů, puding atd.) - Samostatná příprava snídaní a studených večeří - Pomoc při dodržování receptur, kvality a množství používaných surovin	40 h/týden	ANO
10/2024	- přechod na samostatnou činnost: - při přípravě snídaní, studených večeří a dezertů - při přijímání potravin a skladování zboží	40 h/týden	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):..... XXXXX
(jméno, příjmení, podpis)

dne...8.4.2024.....