



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Kontaktní adresa:

Telefon:

Zdravotní stav dobrý: ANO
/zaškrtněte/
Omezení /vypište/:

V evidenci ÚP ČR od: 1.6.2023

Vzdělání: Bez vzdělání

Znalosti a dovednosti: Základy práce na PC

Pracovní zkušenosti: Uklízeč veřejného
prostranství 1 rok

Absolvent se účastnil před nástupem
na odbornou praxi v rámci aktivit rozsah druh
projektu:

a) Poradenství 2 h IP
6 h Skupinové poradenství

b) Rekvalifikace



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:

Adresa pracoviště: Tyršova 76, Česká Kamenice, 407 21

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

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: pomocná síla v kuchyni

Místo výkonu odborné praxe: Tyršova 76, Česká Kamenice, Restaurace U Slunce

Smluvený rozsah odborné praxe: 12 měsíců

Kvalifikační požadavky na
absolventa:

Specifické požadavky na
absolventa:

Kompletní pomoc související s přípravou teplých i studených jídel

Druh práce – rámec pracovní náplně absolventa

- Komunikace s číšníkem a kuchařem přijímání objednávek
- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
- Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
- Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
- Minimalizaci všech možných ztrát

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

- Komunikace s číšníkem a kuchařem přijímání objednávek
- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
- Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
- Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
- Minimalizaci všech možných ztrát

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

(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)

BOZP, seznámení s kolegy, hygienickými předpisy a chodem kuchyně



STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo
doložte přílohou/

(např. zvýšení kvalifikace, **osvojení si odborných
kompetencí daného oboru** a nové praktické dovednosti,
získání vědomostí)

Získání praktických dovedností v kuchyni

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné
hodnocení absolventa

8/2024, 11/2024,
2/2025

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa

5/2025

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

5/2025

Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

5/2025



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
Květen/2024	Zaučení se v provozu, seznámení se s chodem provozovny	150 hodin	
Červen/2024	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Připravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150	
Červenec/2024	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Připravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150	
Srpen/2024	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Připravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150	



Září/2024

- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží **150**
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
- Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
- Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
- Minimalizaci všech možných ztrát

Říjen/2024

- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží **150**
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
- Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
- Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
- Minimalizaci všech možných ztrát

Listopad/2024

- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží **150**
- Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
- Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
- Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
- Minimalizaci všech možných ztrát

Prosinec/2024

- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží **150**
 - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni
 - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů
 - Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí
 - Minimalizaci všech možných ztrát
-
-



Leden/2025	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150
Únor/2025	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150
Březen až Duben/2025	- Uskladňování a kontrola kvality i kvality zboží - Dodržování bezpečnostních a hygienických předpisů v kuchyni - Udržování čistoty v celém objektu kuchyně včetně spotřebičů - Přípravování jídelních stolů a slavnostních tabulí - Minimalizaci všech možných ztrát	150 150

* 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)