



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Pavel Toman
s.r.o**

Adresa pracoviště: **Polská 1308,
Ústí nad Orlicí, 56206**

Vedoucí pracoviště: **XXX**

Kontakt na vedoucího pracoviště:
XXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe –

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora:

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: **Kuchařka**

Místo výkonu odborné praxe: **Ústí nad Orlicí, Polská 1308, 56206**

Smluvený rozsah odborné praxe: 12 měsíců

Kvalifikační požadavky na absolventa: **střední vzdělání, kuchař bez maturity**
Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa : **Kuchařská činnost (příprava hotových a minutkových jídel)**

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, zvládnutí přípravy omáček a minutkových jídel, prezentace jídel, počítání norem na jednotlivé pokrmy. Zvládnutí procesu moderního vaření (práce s konvektomatem, šokérem, holdomatem apod.)

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

Zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí, naučit se zcela samostatné práci. Připravit absolventa na budoucí pozici hlavního kuchaře v naší restauraci.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Úřad práce ČR

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*

Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

/doložte přílohou/

Za každé 3 měsíce
odborné praxe -
nejpozději do konce
kalendářního měsíce
následujícího po
uplynutí
vykazovaného
měsíčního období (viz
dle dohody); vždy s
příslušným výkazem
„Vyúčtování
mzdových nákladů –
SÚPM vyhrazené“
Za poslední měsíc
odborné praxe -
nejpozději do konce
kalendářního měsíce
následujícího po
uplynutí posledního
vykazovaného
měsíčního období (viz
dle dohody)
Za poslední měsíc
odborné praxe -
nejpozději do konce
kalendářního měsíce
následujícího po
uplynutí posledního
vykazovaného
měsíčního období (viz
dle dohody)

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
Červen 2024	Seznámení s provozovnou a kolektivem školení BOZP	40h/týden	Ne
Červenec		40h/týden	Ne



2024	Seznámení se s objednávaním, přejímkou a skladováním zboží	40h/týden	Ne
Srpen 2024	Zajišťování přípravy surovin, kontrola jejich kvality, udržování čistoty na pracovišti	40h/týden	Ne
Zaří 2024	Učení se pracovním postupům při přípravě a výdeji pokrmů , příprava surovin, udržování čistoty kuchyňského náčiní a celé kuchyně	40h/týden	Ne
Říjen 2024	Objednávání, přejímka a skladování zboží, kontrola kvality, udržování čistoty na pracovišti	40h/týden	Ne
Listopad 2024	Osvojení si pracovních technik a postupů při přípravě a výdeji jídla	40h/týden	Ne
Prosinec 2024	Spolupráce na přípravě pokrmů pro firemní akce (příprava a plánování rautů, meníček pro firemní akce atd)	40h/týden	Ne
Leden 2025	Příprava pokrmů, výdej (rozdělování na jednotlivé porce), dodržování postupů a receptur	40h/týden	Ne
Únor 2025	Spoluúčast na sestavování jídelního lístku, příprava, kontrola kvality potravin, čistota na pracovišti	40h/týden	Ne
Březen 2025	Příprava, kontrola, výdej pokrmů, dekorování pokrmů při výdeji, dodržování stanovených postupů	40h/týden	Ne
Duben 2025	Zajištění surovin, objednávaní, přejímka zboží, příprava a výdej pokrmů, dodržování kvality a všech daných postupů na pracovišti	40h/týden	Ne
Květen 2025	Spoluúčast na sestavování jídelního lístku, příprava, kontrola, výdej pokrmů		



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

** 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): *Pavel Toman*.....dne *7.5.2024*.....
(jméno, příjmení, podpis)