



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE – aktualizace.č. 1

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	<u>ANO</u>	NE
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Vzdělání:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
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: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa
Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe
Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

Datum vydání přílohy:
30.6.2024
30.9.2024
31.10.2024
31.10.2024
31.10.2024
31.10.2024

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. 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.	40h/týden	ne
9/2024	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. Nácvik přípravy nových druhů těstovin.	40h/týden	ne



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Úřad práce ČR

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

dne.....19.6.2024.....