



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	ANO	NE
V evidenci ÚP ČR od:	29.11.2023	
Vzdělání:	SO- truhlářské práce	
Znalosti a dovednosti:	Práce s PC / word, outlook, sociální sítě/ ŘP sk. B Anglický jazyk	
Pracovní zkušenosti:	Číšník, truhlář, pomocné stavební práce	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	1 hodina	Vstupní anamnestický pohovor
	3 hodiny	Individuální poradenství



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:
Třebovská s.r.o.

Vedoucí pracoviště: xxxxx,
xxxx

Kontakt na vedoucího pracoviště:
xxxxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxxxxxx

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora
provozní

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Číšník – kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	Třebovská s.r.o., Cihlářova 1, Moravská Třebová
Smluvený rozsah odborné praxe:	6 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	Příjemné vystupování, částečná orientace v obsluze hostů, komunikativnost, zájem o danou profesi

Druh práce – rámec pracovní náplně absolventa obsluha hostů v restauraci, práce v kuchyni dle požadavků provozního

KONKRETIZACE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Seznámení s provozem a vybavením provozovny, systémem HACPP. Bude postupně procházet jednotlivými pracovišti na provozovně, jako je kuchyň a restaurace. Pokud se týče restauračního provozu, jak je to příprava restaurace na provoz, její samotný provoz až po specifické úkony, jako je zpracovávání inventur a účetních procesů s hostem.

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Seznámení se s provozem, restaurace a kuchyně.

- Příprava na provoz
- Výdej jednotlivých chodů, nápojů
- Příprava nápojů
- Příprava náročnější tabule
- Získání nových dovedností při přípravě jídel
- Samostatná práce při obsluze hostů

STRATEGICKÉ CÍLE:

Cílem v prvních měsících je zjistit, jako jsou teoretické a praktické znalosti zaměstnance, při obsluze hostů v restauraci. Naučí se zakládat slavnostní tabule k různým příležitostem. Bude ovládat komunikaci s hosty



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Úřad práce ČR

od objednávky, roznos a vyúčtování. Dále se naučí jednoduchou přípravu pokrmů.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné
hodnocení absolventa

Měsíčně při
vyúčtování

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa

Leden 2025

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

Leden 2025

Příloha Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
Červenec 2024	Postupné seznamování s vybavením a zařízením kuchyně, skladů, restaurace. Osvojení skladovacího hospodářství a systému HACCP. Obsluha pod dozorem	40h/týdně	NE
Srpen 2024	Pomocná pracovní činnost v kuchyni, výdej pokrmů, komunikace s hlavním kuchařem. Seznámení s obsluhou hostů.	40h/týdně	NE
Září 2024	Práce s pokladním a objednávkovým systémem. Prohlubování činnosti a práce v restauraci/zakládání stolů, hygiena práce, výdej jídel a nápojů/	40h/týdně	NE
Říjen 2024	Rozvoj jednotlivých činností v kuchyni při přípravě jednotlivých pokrmů. Získávání dalších návazných dovedností v provozu.	40h/týdně	NE



Listopad 2024	Samostatná obsluha uzavřené společnosti, příprava na provoz včetně vyúčtování.	40h/týdně	NE
Prosinec 2024	Samostatná práce při objednávání, výdeji a účtování se zákazníkem. Pokračování v seberozvoji a získávání nových dovedností	40h/týdně	NE

* 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)