



Spolufinancováno
Evropskou unií



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **JK invest s.r.o.**

IČO: 29113687

Adresa pracoviště:

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením

Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora společník

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:

Dohled nad přípravou minutkových a hotových jídel. Plánování jídelního lístku, zajištění chodu kuchyně.

Kontrola dodržování hygienických norem, BOZP.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Pomocný kuchař
Místo výkonu Odborné praxe:	Náměstí Míru 121, 344 01 Domažlice
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod./týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	spolehlivost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Seznámení s provozem, získání odbornosti v přípravě pokrmů. Znalost hygienických norem.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

- Seznámení s provozem kuchyně.
- Seznámení s hygienickými normami HCCP.
- Získání zkušeností a dovedností při přípravě pokrmů.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Osvojení si odborných kompetencí daného oboru. Získání zkušeností, dovedností a vědomostí.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa – 31. 10. 2024, 31. 1. 2025, 30. 4. 2025

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa – 31. 7. 2025

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování Odborné praxe

Příloha č. 4 Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** 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.*

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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
červenec 2024	Seznámení s pracovištěm a hygienou na pracovišti (HCCP), BOZP, osobní ochranné pracovní pomůcky, pomocné práce.	184 hod.	ano
srpen 2024	Proškolení znalosti surovin. Příprava kuchyně k vaření. Příprava pokrmů k výdeji. Práce pod dozorem mentora.	176 hod.	ano
září 2024	Proškolení u výroby hotových jídel. Výdej pokrmů. Práce pod dozorem mentora.	168 hod.	ano
říjen 2024	Proškolení u výroby minutkových jídel. Výdej pokrmů. Práce pod dozorem mentora.	184 hod.	ano
listopad 2024 – květen 2025	Pomoc při vedení kuchyně (súpis nákupu zboží, kontrola a převzetí surovin, příprava pracoviště na provoz, rozdělení směn apod.). Samostatné vaření pokrmů pod dozorem mentora.	1208 hod.	ano
červen 2025	Samostatná práce v kuchyni. Zhodnocení Odborné praxe.	168 hod.	ano

Dne 18. 6. 2024 schválila Ing. Naďa Vebrová