



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		NE	
/zaškrtněte/					
Omezení /vypište/:					
V evidenci ÚP ČR od:					
Vzdělání:					
Znalosti a dovednosti:					
Pracovní zkušenosti:					
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh	
a) Poradenství		3		Individuální	
b) Rekvalifikace					



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:

Chata Ramzovské sedlo s.r.o.

Adresa pracoviště:

Ostružná 302, 788 25 Ramzová

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

Pomocná síla v kuchyni

absolventa:

Místo výkonu odborné praxe:

Ostružná 302, 788 25 Ramzová

Smluvený rozsah odborné praxe:

1.9.2024 – 28.2.2025

Kvalifikační požadavky na

absolventa: nejsou

Specifické požadavky na

absolventa: zájem o práci,

manuální zručnost, pracovitost

Druh práce - rámec pracovní náplně

absolventa : pomocné práce

v kuchyni, mytí nádobí,

krájení a loupání zeleniny

zajišťovat čistotu náčiní a vybavení,

dodržování HACCP a kritických

bodů

pomoc při výdeji pokrmů teplé i

studené kuchyně

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

*/v případě potřeby doplňte řádky nebo
doložte přílohou/*

pomocné práce v kuchyni, mytí nádobí,
krájení a loupání zeleniny,
zajišťovat čistotu náčiní a vybavení,
dodržování HACCP a kritických bodů,
pomoc při výdeji pokrmů teplé i studené kuchyně

STRATEGICKÉ CÍLE:

*/v případě potřeby doplňte řádky nebo
doložte přílohou/*

Získat dostatek zkušeností pro samostatné
provádění pomocných prací v kuchyni



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:

31.12.2024

31.03.2025

31.03.2025

31.03.2025

31.03.2025

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
9,10,11/2024	Seznámení se s provozem kuchyně, systémem HACCP a BOZP PO, seznámení se s přípravou pokrmů teplé a studené kuchyně pod vedením kuchaře - krájení, loupání, pomoc při výdeji pokrmů, mytí nádobí apd.	40 hod / týden	NE
12/2024,01,02/2025	Samostatné provádění pomocných kuchařských prací – krájení, loupání, pomocné práce v kuchyni Úklidové a sanitační práce dle systému HACCP.	40 hod /týden	NE



**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):.....dne 21.8.2024
(jméno, příjmení, podpis)