



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXX	
Datum narození:	XXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXX	
Telefon:	XXXXXX	XXXXXX
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	XXXXXX	XXXXXX
Omezení /vypište/:		XXXXXX
		XXXXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXX	
Vzdělání:	XXXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXXX	
	XXXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXXX	XXXXXX
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	3 hodiny	Individuální poradenství zaměřené na rozvoj měkkých dovedností zvyšujících šanci na nalezení pracovního uplatnění a individuální poradenství zaměřené na pracovněprávní gramotnost
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Tomáš Kupsa

Adresa pracoviště Náměstí 9, 382 26 Horní Planá

Vedoucí pracoviště: XXXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: XXXXX

Kontakt: XXXXX

Pracovní pozice/Funkce Mentora Provozní

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/ Zajištění provozu



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Číšník

Místo výkonu odborné praxe: Náměstí 9, 382 26 Horní Planá

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod. týdně / 12 měsíců

Kvalifikační požadavky na absolventa: vyučen

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa Příprava pracoviště, úklid, fasování zboží, obsluha zákazníků, inkaso, inventury

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

- seznámení se s pracovištěm a denním provozem,
- BOZP,
- příprava kávy a teplých nápojů, míchání drinků, čepování piva a limonád,
- příjem objednávek a obsluha hostů,
- práce s pokladnou, kasírování, denní uzávěrky pokladny, inventury, udržování čistoty na pracovišti

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

- orientace ve firmě
- seznámení se s provozem
- seznámení se s BOZP
- příprava kávy a teplých nápojů
- míchání drinků
- čepování piva

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

- získání praxe v oboru číšník a nových pracovních dovedností
- přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech a skladování
- zpracování a osvojení technologických postupů při přípravě nápojů
- vedení k dodržování hygienických předpisů a BOZP
- získání komunikativních dovedností, personálních dovedností, dovedností řešit problémové situace a využívat informační technologie



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:

Souhrnně 1x za 3 měsíce –
s vyúčtováním za červenec 2024, říjen
2024, leden 2025 a duben 2025

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

Při ukončení praxe – doložit
k poslednímu vyúčtování

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
5/2024	- seznámení se s pracovištěm a jeho denním provozem, - seznámení se s předpisy BOZP	40h/týdně	ANO
6/2024	- míchání alkoholických a nealkoholických drinků, čepování piva a limonád - příprava kávy a teplých nápojů, - vítání a usazování hostů - udržování čistoty na pracovišti	40h/týdně	ANO
7/2024	- samostatná příprava kávy a teplých nápojů, míchání alko a nealko drinků, - čepování piva a limonád - podávání a servírování nápojů - péče o vybavení baru, nádobí a skla	40h/týdně	ANO
8/2024	- příjem objednávek a obsluha hostů s přípravou požadovaných nápojů - obsluha zařízení na baru - uskladňování nápojů, ovoce, přísad a surovin - kontrola a uskladňování zboží a předmětů používaných v daném provozu	40h/týdně	ANO



9/2024	- příjem objednávek a obsluha hostů s přípravou požadovaných nápojů, obsluha zařízení - inventura - práce s pokladnou, kasírování, denní uzávěrky poklady pod dohledem mentora	40h/týdně ANO
10/2024	- samostatná práce s pokladnou, kasírování, denní uzávěrky pokladny - samostatná obsluha hostů - samostatný příjem objednávek a příprava nápojů	40h/týdně ANO
11/2024	- prohlubování dovedností při přípravě kávy a teplých nápojů, míchání alkoholických a nealkoholických drinků, čepování piva a limonád, obsluhy hostů	40h/týdně ANO
12/2024	- zdokonalování se v přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech a skladování, zpracování a osvojení technologických postupů při přípravě nápojů	40h/týdně ANO
1/2025	- rozšíření vědomostí o stolničení a pravidlech jednoduché a složité obsluhy. - zlepšování komunikativních dovedností, využívání informačních technologií	40h/týdně ANO
2/2025	- spolupráce při sestavování jídelního a nápojového lístku - příprava a pomoc při pořádání slavnostních akcí	40h/týdně ANO
3/2025	- samostatné objednávání zboží do skladu nápojů, vedení skladové evidence	40h/týdně ANO
4/2025	- zcela samostatný výkon veškerých činností v náplni práce číšník/servírka - prohloubení celkové praxe v oboru číšník/servírka, rozšíření pracovních dovedností v tomto oboru	40h/týdně ANO

* 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.



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

Schválil(a):.....dne.....
(jméno, příjmení, podpis)