



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXX	
Datum narození:	XXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXX	
Telefon:	XXXXX	XXXXX
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	XXXXX	XXXXX
Omezení /vypište/:		XXXXX
		XXXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXX	
Vzdělání:	XXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXX	
	XXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXX	XXXXX
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	XXXXX	XXXXX
a) Poradenství	3 hodiny	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Tomáš Kupsa

Adresa pracoviště Stožec 3, 384 44 Stožec

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: Stožec 3, 384 44 Stožec

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, 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/servírka 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 srpen a listopad 2024,
únor a květen 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
6/2024	- seznámení se s pracovištěm a jeho denním provozem, - seznámení se s předpisy BOZP	40h/týdně	ANO
7/2024	- příprava kávy a teplých nápojů, - míchání alkoholických a nealkoholických drinků, čepování piva a limonád - vítání a usazování hostů - udržování čistoty na pracovišti	40h/týdně	ANO
8/2024	- 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
9/2024	- 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



10/2024	- příjem objednávek a obsluha hostů s přípravou požadovaných nápojů, - práce s pokladnou, kasírování, denní uzávěrky poklady	40h/týdně	ANO
11/2024	- samostatná práce s pokladnou, kasírování, denní uzávěrky pokladny - samostatná obsluha hostů - samostatný příjem objednávek a příprava nápojů	40h/týdně	ANO
12/2024	prohlubování dovedností při přípravě kávy a teplých nápojů, míchání alkoholických a nealkoholických drinků, čepování piva a limonád, obsluhy hostů	40h/týdně	ANO
1/2025	zdokonalování se v přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech a skladování, zpracování a osvojení technologických postupů při přípravě nápojů	40h/týdně	ANO
2/2025	rozšíření vědomostí o stolničení a pravidlech jednoduché a složité obsluhy. zlepšování komunikativních dovedností, využívání informačních technologií	40h/týdně	ANO
3/2025	spolupráce při sestavování jídelního a nápojového lístku příprava a pomoc při pořádání slavnostních akcí	40h/týdně	ANO
4/2025	samostatné objednávání zboží do skladu nápojů, vedení skladové evidence	40h/týdně	ANO
5/2025	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.

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