



## PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

| I. Uchazeč o zaměstnání                                                               |                                                                     |  | ABSOLVENT                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|--|
| Jméno a příjmení:                                                                     | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Datum narození:                                                                       | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Kontaktní adresa:                                                                     | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Telefon:                                                                              | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Zdravotní stav dobrý:<br>/zaškrtněte/<br>Omezení /vypište/:                           | ANO                                                                 |  | NE                       |  |
| V evidenci ÚP ČR od:                                                                  | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Vzdělání:                                                                             | střední odborné (obor kuchař – číšník)                              |  |                          |  |
| Znalosti a dovednosti:                                                                | Řidičské oprávnění sk.B, AJ – začátečník,<br>MS Office – začátečník |  |                          |  |
| Pracovní zkušenosti:                                                                  | XXXX                                                                |  |                          |  |
| Absolvent se účastnil před nástupem<br>na odbornou praxi v rámci aktivit<br>projektu: | rozsah                                                              |  | druh                     |  |
| a) Poradenství                                                                        | XXXX                                                                |  | Individuální poradenství |  |
| b) Rekvalifikace                                                                      |                                                                     |  |                          |  |



## II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: FIT GASTRO s.r.o.

Adresa pracoviště: nám. Dr. E. Beneše 57/12, Holešov 769 01

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

Zaměstnanec pověřený vedením  
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: XXXX

Kontakt: XXXX

Pracovní pozice/Funkce Mentora XXXX

Druh práce Mentora /rámec  
pracovní náplně/ řízení a koordinace práce v kuchyni, plánování směn  
a rozdělování úkolů, kontrola kvality připravovaných  
pokrmů, odpovědnost za objednávání, skladování  
a hospodaření se surovinami, tvorba jídelních lístků,  
spolupráce s dodavateli, kontrola nákladů a dodržování  
rozpočtu kuchyně



### III. ODBORNÁ PRAXE

|                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Název pracovní pozice absolventa:             | pomocná kuchařka                                                                    |
| Místo výkonu odborné praxe:                   | nám. Dr. E. Beneše 57/12, 769 01 Holešov                                            |
| Smluvený rozsah odborné praxe:                | 40 hodin/týden                                                                      |
| Kvalifikační požadavky na absolventa:         | střední odborné – obor kuchař                                                       |
| Specifické požadavky na absolventa:           | samostatnost, pečlivost, dochvilnost, pracovitost                                   |
| Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa | příprava surovin, výroba pokrmů studené kuchyně, salátů, příprava základních pokrmů |

#### KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

##### PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

|                                   |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zadání konkrétních úkolů činnosti | <i>Orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, čištění zeleniny, ovoce, výroba salátů, výroba pokrmů studené kuchyně, samostatná výroba jídel a teplých pokrmů.</i> |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

##### STRATEGICKÉ CÍLE:

*Zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a získání praktických dovedností, vědomostí, znalostí a především praxe pro samostatný výkon povolání kuchař*

##### VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

| Název přílohy:                                            | Datum vydání přílohy:                                    |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Příloha č. 2</b> Průběžné hodnocení absolventa         | červen 2025, září 2025, prosinec 2025, březen 2026       |
| <b>Příloha č. 3</b> Závěrečné hodnocení absolventa        | Po ukončení odborné praxe, do konce následujícího měsíce |
| <b>Příloha č. 4</b> Osvědčení o absolvování odborné praxe | Po ukončení odborné praxe, do konce následujícího měsíce |
| <b>Příloha:</b> Reference pro budoucího zaměstnavatele*   | Po ukončení odborné praxe, do konce následujícího měsíce |



## 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 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| březen 2025<br>– květen 2025 | Seznámení s chodem organizace, provozním a organizačním řádem, bezpečnostně hygienickými opatřeními. Seznámení se s požadavky na výkon profese pomocného kuchaře.                       | 40 hod/<br>týden |                  |
| červen 2025<br>– srpen 2025  | Spolupráce při přejímce a skladování surovin. Předběžná příprava surovin a potravin rostlinného a živočišného původu. Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení.                         | 40 hod/<br>týden |                  |
| září 2025<br>– listopad 2025 | Součinnost při přípravě a expedici výrobků a pokrmů. Méně náročné pracovní úkony spojené s přípravou pokrmů. Úklidové práce v gastronomickém provozu.                                   | 40 hod/<br>týden |                  |
| prosinec 2025<br>– únor 2026 | Samostatný výkon profese pomocného kuchaře. Výdej pokrmů studené a teplé kuchyně. Dodržování HACCP a kritických bodů. Spolupráce při zajišťování hospodárnosti gastronomického provozu. | 40 hod/<br>týden |                  |

*\* 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): Marek Rauš, jednatel.....dne...12.2.2025.....  
(jméno, příjmení, podpis)