



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Pizzerie u Martina s.r.o.**

Adresa pracoviště: Masarykovo náměstí 34/3, 697 01, Kyjov

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

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 absolventa: Kuchař

Místo výkonu odborné praxe: Masarykovo náměstí 34/3, 697 01, Kyjov

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod / týden

Kvalifikační požadavky na absolventa: Odborné vzdělání

Specifické požadavky na absolventa: komunikativnost, ochota učit se novým věcem

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Náplní práce nového zaměstnance bude příprava jídel pro zákazníky restaurace.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

V rámci odborné praxe se uchazeč seznámí s vlastní činností provozovny žadatele, včetně všech jejích součástí a budou mu představeny veškeré činnosti, které jsou v provozovně žadatele a následně v místě realizace projektů vykonávány. V rámci přijímací doby bude zaškolen např. BOZP, školení řidičů atd. Stěžejní částí bude zaučení směřující k samostatné činnosti na uvedené pracovní pozici Kuchař. Konkrétně se bude jednat zejména o: přípravu pracoviště na provoz, přípravu surovin, vlastní výroba pokrmů.

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

Cílem odborné praxe u žadatele je získání praktické zkušenosti a rozšíření znalostí. Specifickým cílem je zvýšení kvalifikace díky získání odbornosti v oblasti restauračního provozu.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa	20. 07. 2025 20. 10. 2025 20. 01. 2026
Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa	20. 01. 2026
Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe	20. 01. 2026
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	



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
Duben 2025 – červen 2025	V rámci prvního bloku bude provedeno: - kolečko po jednotlivých činnostech v rámci provozovny – seznámení se s provozovnou, - samostudium interních norem z oblasti bezpečnosti práce – školení BOZP, - teorie a zaškolení v přípravě surovin, přípravě pracoviště na provoz a výrobu pokrmů, - zaškolení ve vedení správy skladových zásob provozovny	3 měsíce	XXXX
Červenec 2025 – září 2025	Díky nabytým zkušenostem z předcházejících měsíců bude záměrem již samostatnost v konkrétních činnostech v jednotlivých fázích přípravy pokrmů. - příprava objednávek vedoucímu pracoviště, - kontrola hygienického prostředí před začátkem směn, - dozor nad brigádníky a pomocnou silou kuchyně, - plná zodpovědnost za systém správy skladu surovin a dodržování XXXX.	3 měsíce	XXXX
Říjen 2025 – prosinec 2025	Samostatná činnost zaměstnance v rámci provozu na pozici kuchař. - kompletní zpracování přijatých objednávek - zodpovědnost za vaření celých menu z obědového lístku. - kontrola v kvality a prezentace pokrmů.	3 měsíce	XXXX
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20. 7. 2025; 20. 10. 2025 a 20. 01. 2026			
Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“ 20. 01. 2026			

* 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)