



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Lenka Slezáková

Adresa pracoviště: RZ Míreč 9, 388 01 Lom

Vedoucí pracoviště: XXXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: XXXXX

Kontakt: XXXXX

Pracovní pozice/Funkce Mentora vedoucí provozu

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/ Vedení RZ, rezervace, zásobování, inventury, vedení
kuchyně



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: pomocná kuchařka a pokojská

Místo výkonu odborné praxe: Míreč 9, 388 01 Lom

Smluvený rozsah odborné praxe: 6 měsíců/ 40 hod

Kvalifikační požadavky na absolventa: výuční list

Specifické požadavky na absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa
příprava a servírování pokrmů
příprava kuchyně
úklid

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)

seznámení se s provozem, příprava kuchyně

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

(např. zvýšení kvalifikace, **osvojení si odborných kompetencí daného oboru** a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)

osvojení odborných dovedností

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 1 x za 3
měsíce :**

s vyúčtováním za
červenec 2025 a říjen
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
5/2025	Seznámení s areálem RZ Míreč, seznámení s provozním řádem, s BOZP, s pracovními pomůckami, s ubytovací částí rekreačního zařízení, s prací v recepci - příjem rezervací, s rozdělením hostů v ubytovací části, seznámení, jak se provádí inventura prádla	40 hod /týden	ANO
6/2025	Úklid a příprava ubytovací části RZ, pomoc při objednávání zboží potravin, příprava skladů a příjem potravin, příprava inventury a evidenčních listů surovin, dodržování hygieny v gastronomii, kontrola a zápis teplot v lednicích a skladech	40 hod /týden	ANO
7/2025	Teorie technologické přípravy pokrmů, pomocné práce při přípravě pokrmů, pomoc při přípravě a sestavování jídelních lístků, zejména pro dětské strážníky, za použití norem a gastronomických pravidel, příprava jídel dle norem	40 hod /týden	ANO
8/2025	Získávání odborných znalostí v kuchyni, příprava snídaní formou švédských stolů, příprava rautů a oslav, příprava svačin na dětské tábory podle pravidel racionální výživy, profesionální chování při styku s dodavateli a hosty	40 hod /týden	ANO
9/2025	Pomoc při přípravě stravy v dietním režimu, spolupráce při normování, získávání odborné praxe při přípravě pokrmů a specialit	40 hod /týden	ANO
10/2025	Ukončení provozu kuchyně, inventura surovin, úklid skladu potravin a zazimování spotřebičů v kuchyni, úklid ubytovací části areálu, inventura skladu prádla + zazimování, úklid celého rekreačního zařízení, zpracování rezervací na rok 2026	40 hod /týden	ANO



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



** 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)