



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXXXX	
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	xxx	xxx
b) Rekvalifikace	xxx	xxx



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Michal Kadlec**

Adresa pracoviště: XXXX

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:	Pomocná kuchařka
Místo výkonu odborné praxe:	XXXX
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hod / týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	min. vyučení
Specifické požadavky na absolventa:	Spolehlivost, základní znalosti surovin
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Pomocná pracovní síla v kuchyni, příprava jednoduchých pokrmů a příloh, udržování pořádku a čistoty

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, příprava jednoduchých pokrmů a příloh

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

Zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí, získání nových praktických dovedností a vědomostí z oblasti gastroprovozu.

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:
20. 10. 2025
20. 01. 2026
20. 04. 2026
20. 04. 2026
20. 04. 2026



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
Červenec 2025 – září 2025	Seznámení se s provozem kuchyně, proškolení BOZP, základní pracovní činnosti v kuchyni pod dohledem, úklid a udržování pořádku v kuchyni.	3 měsíce	xxx
Říjen 2025 – prosinec 2025	Samostatná příprava příloh, seznámení se se základy přípravy teplých pokrmů, zvládnutí základů studené kuchyně, příprava jednoduchých pokrmů pod dohledem	3 měsíce	xxx
Leden 2026 – březen 2026	Samostatné pomocné práce v kuchyni, příprava teplých pokrmů – polévek, studené kuchyně, udržování čistoty kuchyně. Seznámení se a příprava klasických pokrmů teplé kuchyně pod dohledem.	3 měsíce	xxx
Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20. 10. 2025; 20. 01. 2025; 20. 04. 2025			
Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“ 20. 04. 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)