



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	xxxx	
Datum narození:	xxx	
Kontaktní adresa:	Xxxx	
Telefon:	xxxxxx	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	ANO	NE
V evidenci ÚP ČR od:	xxxxxx	
Vzdělání:	SO-kuchař, číšník	
Znalosti a dovednosti:	AJ, NJ -pasivně	
Pracovní zkušenosti:	Cca 1 měsíc – servírka	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	4 hodiny	Individuální poradenství /vstupní pohovor, komunikace, zpracování CV, rekvalifikace, pracovněprávní gramotnost, adaptace v pracovním procesu



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: xxxxx

Adresa pracoviště: xxxx

Vedoucí pracoviště: xxxxxxxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxx

Kontakt: xxxx

Pracovní pozice/Funkce Mentora
vedoucí provozu

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/

Řízení práce kuchařů a pomocných
sil v kuchyni, vaření jídel závodního
stravování, vaření minutek

III. ODBORNÁ PRAXE



Spolufinancováno
Evropskou unií



Název pracovní pozice absolventa: kuchařka

Místo výkonu odborné
praxe: Jaroměřice 206

Smluvený rozsah odborné praxe:
plný pracovní úvazek

Kvalifikační požadavky na
absolventa: vyučení

Specifické požadavky na
absolventa:

Druh práce - rámec pracovní náplně
absolventa

Příprava potravin, vaření jídel ,
vydávání jídel

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Seznámení s provozem kuchyně, s BOZP, s hygienickými
normami HCCP, praxe při přípravě a výrobě hotových pokrmů

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

Získání odborných znalostí v oblasti gastronomie.
Zdokonalování v oboru kuchař

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání 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*

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



Spolufinancováno
Evropskou unií



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
08/2025	-seznámení s chodem provozu kuchyně -seznámení s hygienickými předpisy a předpisy BOZ a požární ochrany -příprava potravin k vaření	40hod/týden	Ano
09/2025	-proškolení při výrobě hotových pokrmů příprava potravin k vaření	40hod/týden	ano
10/2025	- příprava potravin k vaření a vaření hotových pokrmů	40hod/týden	ano
11/2025	- příprava potravin k vaření a vaření hotových pokrmů - vydávání hotových pokrmů	40hod/týden	ano
12/2025	- příprava potravin k vaření a vaření hotových pokrmů a jejich vydávání -proškolení při výrobě minutkových pokrmů	40hod/týden	ano
01/2026	-samostatné vaření hotových pokrmů - vaření minutkových pokrmů pod dozorem šéfkuchaře	40hod/týden	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):...Ladislav Trojan.....dne.....1.7.2025.....
(jméno, příjmení, podpis)