



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	xxx	
Datum narození:	xxx	
Kontaktní adresa:	xxx	
Telefon:	xxx	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	xxx	xxxx
Omezení /vypište/:	xxxxxxxxx	
V evidenci ÚP ČR od:	xxxxxxxxx	
Vzdělání:	xxxxxxxxx	
Znalosti a dovednosti:	- xxxxxx	
Pracovní zkušenosti:	xxxxxxxxx	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	15	Skupinové poradenství – poradenský program
	1	Individuální poradenství – simulovaný pohovor
b) Rekvalifikace	86	Obsluha osobního počítače

II. ZAMĚSTNAVATEL	
Název organizace:	Martin Stehlík
Adresa pracoviště:	Klokočkův mlýn 160, Načeradec, PSČ 257 08
Vedoucí pracoviště:	xxxxxxxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxxxxxxxxxxxxxxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	xxxxxxxxxxxxxx
Kontakt:	xxxxxxxxxxxxxxxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	xxxxxxxxxxxxxx
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	xxxxxxxxxxxxxx

III. ODBORNÁ PRAXE									
Název pracovní pozice absolventa:	Číšník, barman, barista								
Místo výkonu odborné praxe:	Klokočkův mlýn 160, Načeradec, PSČ 257 08								
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin týdně / na 6 měsíců								
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Středoškolské vzdělání s maturitou								
Specifické požadavky na absolventa:	Komunikativní, učenlivý, pracovitý								
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	<ul style="list-style-type: none"> - roznáška nápojů a jídel - příprava nápojů a kávy - obsluha venkovního grilu včetně přípravy - evidence výdeje nápojů, objednávky na sklad - příprava out a in-door aktivit - péče o klienty - kalkulace a ziskotvorba 								
KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:									
PRŮBĚŽNÉ CÍLE:									
Zadání konkrétních úkolů činnosti	<ul style="list-style-type: none"> - představení provozovny a celého areálu - rozpis pracovních procesů - školení BOZP - nastudování provozních řádů - inventura nápojů - školení barista a barman 								
STRATEGICKÉ CÍLE:									
- získání přehledu o komplexním hotelovém provozu, zvýšení odbornosti a praxe v oboru číšník-barista a barman, předpoklad pro další uplatnění např. provozní hotelu, restaurace apod.									
VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Průběžné hodnocení absolventa</td> <td style="text-align: center;">Souhrnně 1 x za 3 měsíce – s vyúčtováním za listopad 2017, únor 2018</td> </tr> <tr> <td>Závěrečné hodnocení absolventa</td> <td>Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování</td> </tr> <tr> <td>Osvědčení o absolvování odborné praxe</td> <td>Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování</td> </tr> <tr> <td>Reference pro budoucího zaměstnavatele*</td> <td>Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování</td> </tr> </table>	Průběžné hodnocení absolventa	Souhrnně 1 x za 3 měsíce – s vyúčtováním za listopad 2017, únor 2018	Závěrečné hodnocení absolventa	Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování	Osvědčení o absolvování odborné praxe	Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování	Reference pro budoucího zaměstnavatele*	Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování
Průběžné hodnocení absolventa	Souhrnně 1 x za 3 měsíce – s vyúčtováním za listopad 2017, únor 2018								
Závěrečné hodnocení absolventa	Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování								
Osvědčení o absolvování odborné praxe	Při ukončení práce – doložit k poslednímu vyúčtování								
Reference pro budoucího zaměstnavatele*	Při ukončení práce – 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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
09 /2017	<ul style="list-style-type: none"> - předpisy BOZP - hygienické předpisy a zásady - seznámení s provozem - kontakt se zákazníky - zaškolení - - - - 	40h/týden	
10/2017	<ul style="list-style-type: none"> - provozní řády provozovny - kurz barista - inventura nápoj.skladu - obsluha zákazníků - občasný provoz venkovního grilu - - - 	40h/týden	
11/2017	<ul style="list-style-type: none"> - předpisy PO - kurz barman - objednávky doplnění skladu u VO dodavatelů - zajištění plného provozu baru - zaučení v přípravě tříchodových menu restaurace - - - 	40h/týden	
12 /2017	<ul style="list-style-type: none"> - inventura prádla - plný provoz baru a restaurace vč.roznášky jídel - příprava hromadných rautů a coffeebreaků - - - - - 	40h/týden	

1 /2018	<ul style="list-style-type: none"> - plný provoz baru a restaurace - zaučení v provozu wellness - mailová komunikace se zákazníky - příprava rozpočtu akcí - - - - 	40h/týden	
02 /2018	<ul style="list-style-type: none"> - plný provoz baru a restaurace - kalkulace a ziskotvorba hotelového provozu dle činností – bar, restaurace,wellness - - - - 	40h/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.*

Vypracoval(a):dne
 (jméno, příjmení, podpis)

Schválil(a):.....dne.....
 (jméno, příjmení, podpis)