



Spolufinancováno
Evropskou unií



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I.	Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT
Jméno a příjmení:		
Datum narození:		
Kontaktní adresa:		
Telefon:		
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	ANO	NE
Omezení /vypište/:	_____	
V evidenci ÚP ČR od:	27.5.2025	
Vzdělání:	vysokoškolské	
Znalosti a dovednosti:	-----	
Pracovní zkušenosti:	_____	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	4 hod.	S uchazečem byl konzultován a sepsán individuální projektový plán klienta a provedeno individuální poradenství.
b) Rekvalifikace		



Spolufinancováno
Evropskou unií



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: **Bc. Tereza Horáčková**

Adresa pracoviště: Češkovice 246, 678 01 Blansko

Vedoucí pracoviště: Bc. Tereza Horáčková

Kontakt na vedoucího pracoviště:



Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR** ---

Jméno a příjmení: ---

Kontakt: ---

Pracovní pozice/Funkce Mentora ---

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/ ---



Spolufinancováno
Evropskou unií



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice
absolventa:

Provozní kavárny se znalostí AJ

Místo výkonu odborné praxe:

Komenského 341/9, 68001 Boskovice

Smluvený rozsah odborné praxe:

9 měsíců, 40 hodin týdně

Kvalifikační požadavky na
absolventa:

VŠ, anglický jazyk

Specifické požadavky na
absolventa:

Druh práce - rámec pracovní
náplně absolventa

Zajištění běžného provozu kavárny. Obsluha
zákazníků, příjem objednávek, příprava
jednoduchých jídel, práce s pokladním systémem
a doplňování zásob. Komunikace se zákazníky i
dodavateli v českém a anglickém jazyce a
základní administrativní úkony spojené s
provozem.

**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 kavárny – orientace ve firmě, představení pracovníků, interních postupů a denního režimu.

Obsluha zákazníků – přijímání objednávek, komunikace se zákazníky, základní práce s pokladním systémem.

Příprava nápojů a jednoduchých jídel – podle interních postupů (sendviče, snídaňová jídla, dezerty apod.).

Doplňování zásob a udržování pořádku – kontrola stavu surovin, doplňování vitrín, úklid pracovního prostoru.

Komunikace s dodavateli – základní převzetí dodávek, kontrola dodaného zboží, komunikace v ČJ/AJ dle potřeby.

Administrativní úkony – jednoduché záznamy o prodeji, skladových položkách a denních provozních úkolech.

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

Zvýšení kvalifikace absolventa v oblasti provozu gastronomického zařízení.

Osvojení odborných kompetencí spojených s obsluhou zákazníků, přípravou nápojů a jednoduchých jídel.

Získání praktických dovedností v práci s pokladním systémem, skladovým hospodářstvím a manipulací s potravinami.

Rozvoj komunikačních dovedností v českém i anglickém jazyce, včetně jednání se zákazníky a dodavateli.

Prohloubení odpovědnosti a samostatnosti při zajištění denního chodu kavárny.



Spolufinancováno
Evropskou unií



VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné
hodnocení absolventa

20.04.2026
20.07.2026
20.10.2026

Příloha č. 3 Závěrečné
hodnocení absolventa

20.10.2026

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe

20.10.2026

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
leden 2026 – březen 2026	Seznámení s provozem kavárny, interními postupy a BOZP. Základní obsluha zákazníků a práce s pokladním systémem. Nácvik přípravy nápojů a jednoduchých jídel pod dohledem. Doplňování zásob a základní provozní úkoly.	3 měsíce	—
duben 2026 – červen 2026	Samostatnější obsluha zákazníků a příprava nápojů/jídel. Převzetí zásilek od dodavatelů, základní komunikace v AJ. Zapojení do jednoduché administrativy a skladových záznamů. Zodpovědnost za svěřený úsek provozu.	3 měsíce	—
červenec 2026 – září 2026	Plně samostatný výkon většiny činností v provozu kavárny. Aktivní komunikace se zákazníky i dodavateli v ČJ/AJ. Účast na plánování zásob a provozních potřeb. Konsolidace všech získaných dovedností a příprava na samostatnou pozici.	3 měsíce	—



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Termíny pro odevzdání průběžného hodnocení: 20.04.2026, 20.07.2026, 20.10.2026

**Termíny pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a
„Závěrečné hodnocení“:** 20.10.2026

** 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)