



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 | XXX |
| Omezení /vypište/: | XXX | | |
| V evidenci ÚP ČR od: | XXX | | |
| Vzdělání: | XXX | | |
| Znalosti a dovednosti: | XXX | | |
| Pracovní zkušenosti: | XXX | | |
| Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu: | | Rozsah | Druh |
| a) Poradenství | XXX | XXX | |
| b) Rekvalifikace | | | |

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Jitka Matulová (IČ: 72451777)

Adresa pracoviště: XXX

Vedoucí pracoviště: XXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXX

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: | servírka |
| Místo výkonu odborné praxe: | 671 53, Jevišovice 332 |
| Smluvený rozsah odborné praxe: | 12 měsíců, 40 hodin týdně |
| Kvalifikační požadavky na absolventa: | vyučení v oboru „kuchař-číšník“ |
| Specifické požadavky na absolventa: | — |
| Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa | Obsluha zákazníků v obytném středisku. Vyúčtování tržeb. Obsluha výčepních zařízení. Skladování potravinářských surovin. Vyřizování objednávek hostů. Inkasování plateb od hostů. Ošetřování a skladování nápojů. Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů. Podávání pokrmů a nápojů obsluhou. |

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, orientace na pracovišti seznámení s provozem, seznámení s BOZP, PO, zaučení na pokladní systém, Přijímání objednávek. Servírování a vydávání pokrmů a nápojů, nabídka a prodej pokrmů, nápojů a zboží, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku, informační servis.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Zvýšení kvalifikace získáním praxe, osvojení si servisu pokrmů a nápojů, zkušenost s účtováním a odvodem tržeb, vytrénovat rozhodnost, samostatnost, paměť, pečlivost, vypěstovat kultivovaný zjev a vystupování, umění jednat s lidmi, sebeovládání, trpělivost. Celková připravenost na práci v pohostinství a cestovním ruchu.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

20.1.2018

20.4.2018

20.7.2018

20.10.2018

20.10.2018

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 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 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 |
|--|--|----------|------------------|
| říjen – prosinec 2017 | Seznámení s pracovištěm a zaškolení – sortiment, jídelní lístek, objednávkový systém, ceník. Proškolení BOZP. Seznámení s kuchyňskou technikou. Zaučování se na přípravě nápojů. Příprava a aranžování místností a tabulí. Přijímání a umísťování hostů, poskytování rady při výběru pokrmů a nápojů. Servírování a vydávání pokrmů a nápojů. | 3 měsíce | — |
| leden – březen 2018 | Samostatnost při přípravě nápojů. Prodej doplňkového sortimentu a zboží. Účast na přípravě a obsluze při slavnostních akcích. Přijímání objednávek. Inkaso plateb. Příprava a aranžování místností a tabulí. Přijímání a umísťování hostů, poskytování rady při výběru pokrmů a nápojů. Servírování a vydávání pokrmů a nápojů. | 3 měsíce | — |
| duben – červen 2018 | Účast na přípravě a obsluze při slavnostních akcích. Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v restauraci. Již samostatná práce za barem. Obsluha výčepních zařízení, příprava a výzdoba tabulí a prostor; vyúčtování tržeb, obsluha pokladny a pokladních systémů, inkasování plateb od hostů. Vyřizování reklamací hostů - vyřizování požadavků, stížností či reklamací zákazníků. | 3 měsíce | — |
| červenec – září 2018 | Úplná samostatnost ve všem. Přijímání objednávek. Inkaso plateb a spolupráce s pokladnou. Péče o používané předměty (sklenice, nádoby, příbory atd.). Uskladňování a kontrola zboží a předmětů používaných v restauraci. Objednávka a příjemka zboží a surovin. Péče o stálé hosty. Schopnost zastupovat vedoucího provozu v určitých činnostech. | 3 měsíce | — |
| <p>Termíny pro doložení průběžného hodnocení (nejpozději do): 20.1.2018 20.4.2018 20.7.2018 20.10.2018</p> <p>Termín pro vyhotovení příloh – „Osvědčení o absolvování odborné praxe“ a „Závěrečné hodnocení“: 20.10.2018</p> | | | |

* 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.....