



## PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	Xxx 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:	xx	
Znalosti a dovednosti:	xxx	
Pracovní zkušenosti:	xxx	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	15 hodin	Skupinové poradenství – poradenský program
	1 hodina	Individuální poradenství – Simulovaný pohovor
b) Rekvalifikace	86 vyučovacích hodin	Obsluha osobního počítače



II. ZAMĚSTNAVATEL	
Název organizace:	Na verpánku s.r.o.
Adresa pracoviště:	Krumlovská 119, Lhenice
Vedoucí pracoviště:	xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – <b>MENTOR</b>	
Jméno a příjmení:	xxx
Kontakt:	xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	xxx
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	xxx



<b>III. ODBORNÁ PRAXE</b>	
Název pracovní pozice absolventa:	servírka
Místo výkonu odborné praxe:	Na verpánku s. r. o., Krumlovská 119 Lhenice
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin týdně / na 6 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	
Specifické požadavky na absolventa:	-bez konkrétně specifikovatelných požadavků
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	- práce v rodinném podniku v oboru pohostinství - úklid a příprava restaurace před otevřením, objednávka, roznáška a prezentace jídel, komunikace mezi zákazníkem a kuchyní, prezentace, příprava a roznáška nápojů, příprava rozličných druhů kávy, kasírování zákazníků, práce s pokladním a ozvučovací systém, objednávka zboží, kontinuální vzdělávání a rozvoj schopností pod vedením mentora...
	<b>KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:</b>
<b>PRŮBĚŽNÉ CÍLE:</b>	
<b>Zadání konkrétních úkolů činnosti</b> <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s provozem restaurace a osvojí si základní znalosti a dovednosti týkající se hygienických i právních návyků</li><li>- naučí se složité obsluze hostů (prezentace jídel s konkrétní znalostí jejich receptury, prezentace a doporučení vína, atd.)</li><li>- naučí se spolu-tvořit obsah zveřejňovaný na sociálních sítích v rámci online marketingu (pořizování fotografií, přidávání příspěvků, komunikace s hosty na sociálních sítích)</li><li>- naučí se pracovat s kasou a pokladním systémem (osvojí si princip elektronické evidence tržeb, import položek do menu v pokladním systému, objednávka na stůl, dělení účtů, bezhotovostní platby, atd.)</li><li>- naučí se pracovat s výčepním zařízením (točení různých druhů a typů piv, sanitace pивních rozvodů, narážení sudů)</li><li>- osvojí si práci s kávovarem a naučí se přípravě rozličných druhů kávy</li><li>- bude schopen komunikovat s hlavními dodavateli a doobjednávat docházející zboží</li></ul>
<b>STRATEGICKÉ CÍLE:</b> <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- dosáhne samostatnosti v každodenním provozu restaurace a bude schopen zastat jednotlivé úkony na profesionální úrovni</li><li>- získá znalosti ohledně online marketingu a propagace firmy pomocí sociálních sítí</li><li>- získá komplexní znalosti ohledně výroby, distribuce,</li></ul>



		skladování, prodeje a servírování piva (školení zajistí mentor ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem a. s.) - získá komplexní znalosti ohledně sklizení, pražení, mletí, skladování, vaření a podávání výběrové kávy (školení zajistí mentor ve spolupráci s Pražírnou Nebe Prachatice) - rámcově se seznámí s prací v kuchyni, přípravou jednotlivých jídel a získá tak přehled o moderních principech kuchařského řemesla (školení zajistí mentor ve spolupráci s R&B Gastronomy s. r. o.)
<b>VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:</b> /doložte přílohou/	Průběžné hodnocení absolventa	<b>Souhrnně 1x za 3 měsíce-</b> s vyúčtováním za únor 2018 a květen 2018
	Závěrečné hodnocení absolventa	<b>Při ukončení praxe-</b> doložit k poslednímu vyúčtování
	Osvědčení o absolvování odborné praxe	<b>Při ukončení praxe-</b> doložit k poslednímu vyúčtování
	Reference pro budoucího zaměstnavatele*	<b>Při ukončení praxe-</b> 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.*

*/v případě potřeby doplňte řádky/*

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
<b>12 /2017</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámí se s každodenním provozem restaurace</li><li>- seznámí se s nabídkou jídel a nápojů</li><li>- osvojí si základní bezpečnostní a hygienické postupy a návyky při manipulaci s potravinami, nápoji a technickým zařízením restaurace</li><li>- seznámí se s pravidly HACCP</li><li>- bude asistovat u základních činností spojených s chodem provozu</li><li>- osvojí si pravidla základní obsluhy „debaras“</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>1 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojí si základní pracovní návyky, které již bude vykonávat samostatně (úklid, sanitace, kompletní příprava provozovny před otevřením a před večerním servisem)</li><li>- osvojí si soupis pravidel HACCP</li><li>- absolvuje zaškolení v práci s výčepním zařízením ve spolupráci s Plzeňský prazdroj a.s.</li><li>- osvojí si pravidla točení a servírování piva</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>2/2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- stáž v kuchyni (seznámení s technologickými postupy a surovinami)</li><li>- seznámí se se základními funkcemi kasy a pokladního systému</li><li>- seznámí se se Zákonem o evidenci tržeb a naučí se ovládat pokladní systém napojený na portál Finanční správy</li><li>- naučí se ovládat ozvučovací soustavu a rozhlasovou ústřednu</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>3 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- školení „Úvod do komunikace a konverzace s hostem“</li><li>- asistence při složitě obsluze hostů</li><li>- osvojí si práci v pokladním systému</li><li>- samostatně objednává a roznáší nápoje</li><li>- jednou za 14 dní se účastní kurzu „Kulinářského umění“ s ostatními zaměstnanci ve spolupráci s R&amp;B Gastronomy s. r. o.</li><li>- zaškolení do obsluhy kávovaru a přípravy kávy ve spolupráci s Pražírna Nebe Prachatice</li></ul>	<b>40h/týden</b>	



<b>4/2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení se s partnery a hlavními dodavateli restaurace</li><li>- zapojí se do poradních schůzek personálu před večerním servisem a před příchodem rezervovaných hostů</li><li>- naučí se formulovat konkrétní připomínky a návrhy v rámci informativních schůzek</li><li>- aktivně se zapojí do roznášení a prezentace jídla a pití</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>5 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- absolvuje kurz online marketingu „Digitální garáž“ od Google</li><li>- zapojí se do tvorby obsahu zveřejňovaným na sociálních sítích v rámci online marketingu restaurace</li><li>- získá samostatnost v rámci obsluhy, přípravy nápojů piva a kávy, roznášky a kasírování</li><li>- osvojí si systém průběžného objednávání skladových zásob od hlavních dodavatelů</li></ul>	<b>40h/týden</b>	

\* 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)