



## PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT		
Jméno a příjmení: xxxxx xxxxx					
Datum narození: xx. xx. xxxx					
Kontaktní adresa: xxxxx					
Telefon: xxx xxx xxx					
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		ANO		NE	
V evidenci ÚP ČR od: xx. xx. xxxx					
Vzdělání: xxxxx					
Znalosti a dovednosti: xxxxx					
Pracovní zkušenosti: xxxxx					
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh	
a) Poradenství		xxxxx		xxxxx	
b) Rekvalifikace		xxxxx		xxxxx	

## II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	AmRest s.r.o.
Adresa pracoviště:	KFC Pardubice, Masarykovo náměstí 2799, 53002, Pardubice, Zelené Předměstí
Vedoucí pracoviště:	xxxxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx xxx xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – <b>MENTOR</b> <i>Vypsat, je-li mentor</i>	
Jméno a příjmení:	xxxxx xxxxx
Kontakt: <i>Tel., email</i>	xxx xxx xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora <i>Název pracovní pozice podle smlouvy</i>	Assistant Manager
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/ <i>Druh práce sjednané v pracovní smlouvě</i>	Assistant Manager – odpovědnost za personální oblast na restauraci – plánování směn, nábor, trénink zaměstnanců

### III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: <i>Uvést název pracovní pozice</i>	Pracovník restauračního provozu
Místo výkonu odborné praxe: <i>Místo výkonu sjednané ve smlouvě</i>	KFC Pardubice, Masarykovo náměstí 2799, 53002, Pardubice, Zelené Předměstí
Smluvený rozsah odborné praxe: <i>Počet hodin/týden; počet měsíců čerpání příspěvku (6-12)</i>	12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa: <i>Požadované vzdělání</i>	Základní vzdělání
Specifické požadavky na absolventa: <i>Např. řidičský průkaz, osvědčení, atd.</i>	Žádné
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa <i>Druh práce sjednaný v pracovní smlouvě</i>	Příprava KFC pokrmů a úklid na pozici servis Pracovník restauračního provozu

#### KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

##### PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

*(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)*

Seznámení zaměstnance s provozem, seznámení s BOZP a HACCP příručkou, seznámení s Pracovním řádem a se standardy KFC – příprava veškerých produktů KFC

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

*(např. zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)*

Dosažení certifikace na pozici servis, získání nových vědomostí a nových praktických dovedností

**VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:**  
*/doložte přílohou/*

**Název přílohy:**  
**Příloha č. 2** Průběžné hodnocení absolventa

**Datum vydání přílohy:**  
Za každý měsíc odborné praxe - nejpozději do konce kalendářního měsíce následujícího po uplynutí vykazovaného měsíčního období (viz

	<p><b>Příloha č. 3</b> Závěrečné hodnocení absolventa</p>	<p>dle dohody); vždy s příslušným výkazem „Vyúčtování mzdových nákladů – SÚPM vyhrazené“          Za poslední měsíc odborné praxe - nejpozději do konce kalendářního měsíce následujícího po uplynutí posledního vykazovaného měsíčního období(viz dle dohody)</p>
	<p><b>Příloha č. 4</b> Osvědčení o absolvování odborné praxe</p>	<p>Za poslední měsíc odborné praxe - nejpozději do konce kalendářního měsíce následujícího po uplynutí posledního vykazovaného měsíčního období(viz dle dohody)</p>
<p><b>Příloha:</b> Reference pro budoucího zaměstnavatele*</p>		

## 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 na společensky účelné pracovní místo 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
Rozepsat harmonogram praxe po jednotlivých měsících (začátek= 1.měsíc)  <b>1.2018</b>	Popsat aktivitu na daný měsíc  <b>Podpis smlouvy, představení týmu, seznámení s restaurací, trénink na pozici servis pod dohledem instruktora a mentora (trénink pod instruktorem – celý měsíc) – důležité body k bezpečnosti a čistotě – mytí rukou, bezpečnost potravin, HACCP, e-learnigové školení Příprava produktů - gramáže sendvičů, příprava kukuřice, hranolek a doby spotřeby veškerých surovin, Denní plány úklid – čištění strojů a úklid pozice</b>	Počet odpracovaných hodin účastníka  <b>40h/týden</b>	Počet hodin mentora  <b>ANO</b>

<b>2.2018</b>	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, příprava kukuřice, hranolek, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Certifikace	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>3.2018</b>	Postup a procesy KFC - WJM kultura, klíčové hodnoty, Super servis, Deployment, Lean, Inventory management a FIFO	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>4.2018</b>	Kontrola v praxi - procesy KFC – dodržování bezpečnosti potravin, mytí rukou, znalost procesů KFC – Super servis, deploymentu atd..	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>5.2018</b>	Příprava pozice servis před otevřením restaurace – samostatná příprava pod dohledem instruktora, návoz surovin, FIFO, kontrola spotřeby u všech surovin	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>6.2018</b>	Zavírání pozice servis po uzavření restaurace – detailní úklid strojů	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>7.2018</b>	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, příprava kukuřice, hranolek, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Certifikace	<b>40h/týden</b>	<b>ANO</b>
<b>8.2018</b>	Recertifikace ze standardů KFC – gramáž sendvičů, doby spotřeby. Přeškolení v oblasti FOOD safety (bezpečnost potravin)	<b>40h/týden</b>	
<b>9.2018</b>	Postup a procesy KFC - WJM kultura, klíčové hodnoty, Super servis, Deployment, Lean, Inventory management a FIFO	<b>40h/týden</b>	
<b>10.2018</b>	Denní plány úklidů - čištění strojů a úklid pozice – detailní zaměření	<b>40h/týden</b>	
<b>11.2018</b>	Samostatnost otevření a zavření pozice – kontrola instruktorem, dodržování postupů spojené s otevřením a zavřením pozice dle manuálu.	<b>40h/týden</b>	
<b>12.2018</b>	Kontrola v praxi - příprava sendvičů, kukuřice, hranolek a veškerých produktů KFC, Plány úklidu – čištění strojů a úklid pozice, Recertifikace	<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.

Schválil(a): xxxxx xxxxx  
(jméno, příjmení, podpis)

dne 5.12.2017