Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost
Iniciativa na podporu zaměstnanosti mladých lidí

Úřad práce ČR

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/		ANO	~~NE~~
Omezení /vypište/:			
V evidenci ÚP ČR od:	xxx		
Vzdělání:	xxx		
Znalosti a dovednosti:	-		
Pracovní zkušenosti:	-		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství	1 hodina 15 hodin		Skupinové poradenství Motivační kurz
b) Rekvalifikace	-		-

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Jiří Koutek
Adresa pracoviště:	Železniční 15/1006, 360 05 Karlovy Vary
Vedoucí pracoviště:	Jiří Koutek
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – **MENTOR**	
Jméno a příjmení:	Drexlerová Pavla
Kontakt:	xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	Provozní
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	Celý chod restaurace

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Servírka
Místo výkonu odborné praxe:	Železniční 15/1006, 360 05 Karlovy Vary
Smluvený rozsah odborné praxe:	2.1.2018 – 31.10.2018
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Střední vzdělání
Specifické požadavky na absolventa:	-
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Komplexní pracovní náplň pro výkon práce servírky

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, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, práce servírky a chod restaurace
STRATEGICKÉ CÍLE: */v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/*	zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:	**Datum vydání přílohy:**
Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa	Čl. III, odst. 5 Dohody č. SOA-SO-59/2017 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.
Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa	30.11.2018 (odevzdání)
Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe	30.11.2018 (odevzdání)
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	30.11.2018 (odevzdání)

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
1/2018	Seznámení s pracovištěm, organizací provozu, předvedení funkce a činnosti zařízení, seznámení se zásadami hygieny na pracovišti, způsob oblékání, čistoty, přívětivosti	40hod/týden	15hod/týden
2/2018 - 4/2018	Seznámení s organizací práce v kuchyni a na vlastním pracovišti, uskladnění zásob a způsoby vedení skladů: suché, chladné, chladicí, mrazicí, sklad prádla, technické sklady, průběžné seznamování s charakteristikou pokrmů, úklid talířů a skla ze stolu	40hod/týden	15hod/týden
5/2018 - 10/2018	Způsob úpravy stolů před začátkem prodeje, příprava příborů, způsob objednávání a evidování požadavků hostů a doručení objednávka do kuchyně, před odnosem z kuchyně pohledová kontrola úplnosti objednávky a servis hlavních chodů při jednoduché obsluze, příprava nápojů a jejich servírování (točených nebo v lahvích), znalost s užitím sklenic pro jednotlivé druhy nápojů, mytí nápojového skla a porcelánu, způsob výroby a podávání kávy, práce při ukončení provozu a příprava na následující den, úklid pracoviště Pokračování v předchozím vzdělávání s tím, že bude nutno ab zaměstnankyně zvládla základní gastronomická pravidla, zvládnutí přípravy a úpravy stolů při různých příležitostech, např. oslavy, svatby, rauty, způsob stolování, zasedací pořádek, uvítání hostů, usazení ke stolu, květinová výzdoba Přítomnost a pomoc při přejímce dodávek zboží, kontrola stavu, množství a neporušitelnosti, příprava obalů k vrácení dodavateli, kontrola stavů zásob a příprava požadavků na objednání, doplnění či změnu sortimentu, způsob vyúčtování s hostem a závěrečné vyúčtování dne	40hod/týden	15hod/týden 0

** 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)