



Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXX				
Datum narození:	XXXX				
Kontaktní adresa:	XXXX				
Telefon:	XXXX				
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	ANO		NE		
V evidenci ÚP ČR od: 07. 06. 2017					
Vzdělání: Střední odborné (vyučen)					
Znalosti a dovednosti: -----					
Pracovní zkušenosti: Acatering, s.r.o. – kuchař – 9 měsíců					
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh	
a) Poradenství		8 hod		Skupinově	
Výběr uchazečů		4 hod		Skupinově	
		4 hod		Individuálně	
Motivační kurz		32 hod			
b) Rekvalifikace					

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: TENIS SEMICE a.s.

Adresa pracoviště: Semice 196 , Semice 289 17

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

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

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora :

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/ :

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: kuchař

Místo výkonu odborné praxe: Semice 346, Semice 289 17

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hodin týdně, 8 měsíců

Kvalifikační požadavky na absolventa: středoškolské – obor kuchař

Specifické požadavky na absolventa: žádné

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa : Vaření –osvojování různých technik vaření, kalkulace receptur, sestavování jídelních lístků i menu, příprava společenských akcí

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Školení BOZP, seznámení s chodem kuchyně, příprava společenských akcí, sestavování jídelních lístků a menu, kalkulace receptur, principy skladového hospodářství

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Získání praxe v oboru studia absolventa, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti (osvojení různých technik vaření, sestavování jídelních lístků a menu, plánování a organizace společenských akcí, kalkulace receptur a seznámení se s principy skladového hospodářství)

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

Měsíčně souběžně s vyúčtováním mzdových nákladů

Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa	Nejpozději do 30.11.2018
Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe	Do 30.11.2018
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	Do 30.11.2018

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
3-5/2018	Seznámení s chodem kuchyně, školení bezpečnosti práce, vstupní zdravotní prohlídka, běžná činnost v kuchyni	40 h/týdně 40 h/týdně	
6-7/2018	Příprava pracoviště na provoz, ovládání různých technik vaření, příprava slavnostní tabule, běžná činnost v kuchyni	40 h/týdně	
8-9/2018	Příprava společenských akcí, seznámení s kalkulací receptur, běžná činnost v kuchyni		
10/2018	Sestavování jídelních lístků i menu pro různé příležitosti, stanovení ceny, běžná činnost v kuchyni	40 h/týdně	

* 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):Bc. Edita Janstová..... dne.....22.2.2018.....
(jméno, příjmení, podpis)