



## ZÁRUKY PRO MLADÉ VE ZLÍNSKÉM KRAJI

CZ.03.1.48/0.0/0.0/15\_004/0000011

### 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/:	-	XXXX	XXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXX		
Vzdělání:	XXXX		
Znalosti a dovednosti:	XXXX		
Pracovní zkušenosti:	XXXX,		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství		3x1 hodina	Úvod do porad. aktivit, tvorba životopisu, individuální poradenství
b) Rekvalifikace		8 hodin	Motivační klub

## II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: EUROM.CZ s.r.o.

Adresa pracoviště: Velké náměstí  
27/41, 76701 Kroměříž

Vedoucí pracoviště: Konečný Roman

Kontakt na vedoucího pracoviště:  
731 477 513

Zaměstnanec pověřený vedením  
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: Konečný Roman

Kontakt: 731 477 513

**Pracovní pozice/** provozovatel kavárny

**Druh práce Mentora /** provoz kavárny,  
rozpis pracovních směn, objednávky,  
nabídky akcí, plánování akcí, propagace  
provozovny, sledování webových  
stránek a jejich doplňování o novinky

### III. ODBORNÁ PRAXE

**Název pracovní pozice absolventa:**

vedoucí směny a zástupce provozního

**Místo výkonu odborné praxe:**

Kavárna a bistro u Zámku, Velké náměstí 27/41, 76701 Kroměříž

**Smluvený rozsah odborné praxe:**

12 měsíců/40 hodin týdně

**Kvalifikační požadavky na absolventa:**

maturitní vysvědčení, znalost anglického jazyka

**Specifické požadavky na absolventa:**

Spolehlivost a flexibilita, ovládnutí pokladního systému, EET, jednání s úřady

**Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa**

Příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn

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

**PRŮBĚŽNÉ CÍLE:**

**Zadání konkrétních úkolů činnosti:**

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

*Zajištění odbornosti, proškolení v popisu práce, vytváření pracovních úkolů a rozpisů směn, kontrola webu a plánování a vkládání akcí, zajištění každodenního provozu, proškolení zaměstnanců – káva, víno, kuchyně, kontrola pokladního systému, evidence tržeb*

**STRATEGICKÉ CÍLE:**

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

*Projde proškolením v gastro , káva, zmrzlina, víno a rychlá kuchyně – zeleninové saláty. Bude se podílet a rozhodovat na celkovém provozu. Má za úkol zajistit víkendové kulturní akce u zámku, jejich plánování a vyřízení všech povolení.*

**VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:**

/doložte přílohou/

**Název přílohy:**

**Příloha č. 2** Průběžné hodnocení absolventa

**Příloha č. 3** Závěrečné hodnocení absolventa

**Příloha č. 4** Osvědčení o absolvování odborné praxe

**Datum vydání přílohy:**

měsíčně do konce následujícího měsíce po ukončení odborné praxe; do konce následujícího měsíce po ukončení odborné praxe; do konce následujícího měsíce

## 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
Květen 2018	Příprava pracoviště, úklid, objednávání gastro zařízení, zajištění dodavatelů, naskladnění zboží, rozpis služeb, zprovoznění webových stránek Otevření provozovny a zajištění bezproblémového chodu	40hod/týdně	<b>kontrola</b>
Červen 2018	Webové stránky – doplňování akcí, otevření a příprava letní zahrádky, nákup stolků a židlí dle domluvy, zajištění doplňků a inventáře Příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně	
Červenec 2018	Doplnění inventáře pro provoz kuchyně Vyhodnocení tržeb, převody peněz Příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně	
Srpen 2018	Školení zaměstnanců-káva, víno, gastro-kuchyně Příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně	
Září 2018	Doplnění sortimentu a kompletní přestavba interiéru na podzimní a zimní provoz Školení bezpečnosti práce, sepsání povinností zaměstnance, příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně	

Říjen 2018	Příprava a tisk nového jídelního sezonního lístku školení EET, soupis a kontrola inventáře obsluha hostů, plánování akcí, příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, rozpisy směn	40hod/týdně
Listopad 2018	Svatomartinské hodování-naplánování akce Příprava vánočních koncertů a Mikuláše kontrola potravin, objednávky zboží, příprava pracoviště, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně
Prosinec 2018	Vytvoření speciálního menu, zajištění akce Silvestr Příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně
Leden 2019	Uzavření a vyhodnocení roku 2018, nové plány 2019 plánování akcí, rozpisy směn, příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů,	40hod/týdně
Únor 2019	Školení míchaných nápojů u společnosti – Browmen, Lamwouty, koktejlové menu příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně
Březen 2019	Návštěva semináře – kontrola jakosti, kontakt s dodavatelem a vytvoření seznamu odebíraného zboží, cenové vyhodnocení a představení dalších plánů, příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/týdně
Duben 2019	Veletrh na GASTRO BVV, doplnění gastro vybavení, plán letní sezóny, generální úklid a vymalování, příprava pracoviště, kontrola potravin, objednávky zboží, obsluha hostů, plánování akcí, rozpisy směn	40hod/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): XXXX  
(jméno, příjmení, podpis)*

*dne .*