



## Příloha č. 1

# **HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE – prodloužení odborné praxe na období od 1.6.2018 do 30.11.2018**

*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.*

## **VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:**

Termíny předložení Průběžných hodnocení absolventa sjednané v Plánu realizace odborné praxe zůstávají nedotčeny. S ohledem na prodloužení odborné praxe dále zaměstnavatel doloží další dvě Průběžné hodnocení, a to s vyúčtováním za měsíc srpen, nejpozději k datu 30. 9. 2018 a za měsíc listopad, nejpozději k datu 31. 12. 2018. Závěrečné hodnocení absolventa, Osvědčení o absolvování odborné praxe, Reference pro budoucího zaměstnavatele\* zaměstnavatel doloží s posledním vyúčtováním za měsíc listopad, nejpozději k datu 31. 12. 2018.

*/v případě potřeby doplňte řádky/*

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
<b>6 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- bude proškolená ohledně obsluhy platebního terminálu a seznámena s principy bezhotovostních plateb</li><li>- bude seznámena se seznamem alergenů a následně zaučena ohledně identifikace alergenů v potravinách</li><li>- zaměstnankyně bude již samostatně objednávat a kasírovat hosty</li><li>- prodělá školení ohledně tvorby menu, jeho grafického zpracování a publikace na internetu i v restauraci</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>7 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- zaměstnankyně bude zaučena do zpracování vypěstovaných surovin v rámci zahrádky restaurace a naučí se připravovat bylinné a ovocné sirupy, z kterých se připravují limonády</li><li>- bude se starat o provoz předzahrádky restaurace a bude proškolená ohledně péče o zahradní nábytek a rostliny</li></ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>8 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- zaměstnankyně již bude přijímat a spravovat rezervace hostů a bude zodpovědná za vedení rezervační knihy</li><li>- bude se podílet poradním hlesem na složení denního menu a bude komunikovat preference zákazníků se šéfkuchařem</li></ul>	<b>40h/týden</b>	

<b>9 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaměstnankyně bude zodpovědná za tvorbu a grafickou úpravu jídelního lístku - denní nabídky a za zveřejňování denní nabídky na sociálních sítích restaurace</li> <li>- bude spolupracovat v rámci PR s jednatelem společnosti při elektronické komunikaci na sociálních sítích se stálými i potencionálními zákazníky</li> </ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>10 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaměstnankyně bude již fungovat zcela samostatně v provozu</li> <li>- absolvuje druhou stáž v kuchyni, v rámci které se podrobně seznámí s moderními technologickými postupy (sous-vide, blanšírování, práce s konvektomatem) a nabyté znalosti bude prezentovat hostům v rámci složité obsluhy u stolu</li> </ul>	<b>40h/týden</b>	
<b>11 /2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaměstnankyně se bude nadále zdokonalovat v složité obsluze hostů (párování jídla s vínem, distingovaná konverzace s hostem, doporučení alternativního složení jídla pro vybíravé a alergické hosty), ale již bude v tomto ohledu fungovat samostatně a suverénně</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)*