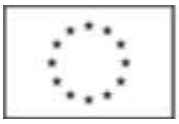

Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost

# PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

## I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Trvalá adresa:

Kontaktní adresa:

Telefon:

Zdravotní stav dobrý:
/zaškrtněte/
Omezení /vypište/:

V evidenci ÚP ČR od:

Vzdělání:

Znalosti a dovednosti:

Pracovní zkušenosti:

Absolvent se účastnil před nástupem na
Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:

a) Poradenství

b) Rekvalifikace

## II. ZAMĚSTNAVATEL

| | |
|---|---|
| Název organizace: | **MYSTERY CB s.r.o.** |
| IČO: | 241 52 684 |
| Adresa pracoviště: | Horní Folmava 76, 345 32 Česká Kubice |
| Vedoucí pracoviště: | |
| Kontakt na vedoucího pracoviště: | |
| Zaměstnanec pověřený vedením Odborné praxe – **MENTOR** | |
| Jméno a příjmení: | |
| Kontakt: | |
| Pracovní pozice/Funkce Mentora | Kuchař/číšník |

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:
Zajišťování chodu kuchyně a restaurace, příprava pokrmů teplé a studené kuchyně, obsluha.

## III. ODBORNÁ PRAXE

| | |
|---|---|
| Název pracovní pozice absolventa: | **Kuchař** |
| Místo výkonu Odborné praxe: | Horní Folmava 76, 345 32 Česká Kubice |
| Smluvený rozsah Odborné praxe: | 40 hod./týden |
| Kvalifikační požadavky na absolventa: | Základní vzdělání, Rekvalifikační kurz: Příprava teplých pokrmů |
| Specifické požadavky na absolventa: | Zdravotní průkaz |
| Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa | Příprava pokrmů studené a teplé kuchyně, zajišťování chodu kuchyně s dodržováním předpisů a norem. |

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

**PRŮBĚŽNÉ CÍLE:**
**Zadání konkrétních úkolů činnosti**
Školení BOZP, seznámení s provozem, objednávání potravin, uskladňování potravin dle platných hygienických předpisů.
Příprava studené a teplé kuchyně. Kalkulace cen. Měření teplot při výrobě a výdeji a jejich evidence.

**STRATEGICKÉ CÍLE:**
Získání praxe v oboru kuchař, samostatné přípravy pokrmů, zvládání provozu kuchyně, dodržování platných hygienických předpisů a veterinárních norem.

**VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:**
/doložte přílohou/
**Příloha č. 1** Průběžné hodnocení absolventa

**Příloha č. 2** Závěrečné hodnocení absolventa

**Příloha č. 3** Osvědčení o absolvování Odborné praxe

**Příloha č. 4** Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** 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.*

# 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.*

| Měsíc/Datum | Aktivita | Rozsah | Zapojení Mentora |
|---|---|---|---|
| červenec 2018 | Školení BOZP, seznámení s chodem kuchyně. | 176 hod. | Ano |
| srpen – září 2018 | Uskladňování potravin, postupně příprava studených a teplých pokrmů. | 344 hod. | Ano |
| říjen – prosinec 2018 | Příprava teplých a studených pokrmů, měření a evidence teplot při výrobě a výdeji, uskladňování, potravin, kalkulace cen. | 528 hod. | Ano |

Dne 26. 6. 2018 schválila Bc. Jindřiška Černohorská .....