

Dohoda
o vykonávaní odbornej praxe
pre praktickú časť vzdelávacieho programu kuchár - kuchárka
číslo POA : 3539/2017/68/2

1. Organizácia

Názov a sídlo organizácie :

Vzdelávacia agentúra PLUS s.r.o., Sládkovičova 1437/38, 972 01 Bojnice, tel. : 0905 275 543

IČO : 50 845 195 , DIČ : 2120494189

Zastúpená : PaedDr. Katka Cipovová

Základná škola s materskou školou
pre deti a žiakov s narušenou
komunikačnou schopnosťou internátna
Brezolupy 30

2. Pracovisko praxe

Názov a sídlo organizácie:

Zastúpená : Mgr. Jana Kupková

Meno a priezvisko klienta kurzu : **Miroslava Plášeková**

Adresa trvalého bydliska : Brezolupy 156, 957 01 Bánovce nad Bebravou

uzatvárajú túto dohodu opraxi :

I.

Klient kurzu kuchár - kuchárka nastupuje dňom 27.10.2018 k vykonávaniu odbornej praxe na pracovisku praxe v rozsahu 320 hodín v dohodnutých termínoch podľa potrieb a možností pracoviska praxe a klienta kurzu. Odbornú prax bude vykonávať osobne, bez nároku na finančnú odmenu v čase trvania rekvalifikačného kurzu s termínom od 1.10.2018 do 30.12.2018

II.

Po celú dobu trvania odbornej praxe bude klient kurzu navštevovať k tomu určený výukový program, počas ktorého mu bude poskytnutý priestor na konzultácie profesionálnych a osobných ťažkostí, ktoré v priebehu praxe vzniknú, a tiež mu bude zaistená zo strany vzdelávacej agentúry Vzdelávacia agentúra PLUS s.r.o., Sládkovičova 1437/38, Bojnice asistencia pri ich riešení.

III.

Odborná prax na pracovisku praxe, na ktorej sa dohodli pracovisko praxe spolu s klientom kurzu a Vzdelávacou agentúrou PLUS s.r.o., bude obsahovať aktivity tvoriace prílohu Dohody o vykonávaní odbornej praxe – príloha : Učebná osnova praktickej časti v kurze kuchár – kuchárka .

IV.

Klient kurzu je povinný vykonávať prácu svedomito, poriadne podľa svojich síl, znalostí a schopností a dodržiavať podmienky zjednané v dohode v súlade s predpismi vzťahujúcimi sa na jej výkon - predovšetkým s predpismi k zaisteniu bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Poverený pracovník gastronomickej prevádzky, v ktorej je prax vykonávaná je povinný preukázateľným spôsobom poučiť klienta kurzu o dodržiavaní bezpečnosti na pracovisku.

Klient smie vstúpiť na pracovisko odbornej praxe iba s platným zdravotným preukazom.

Klient vykonáva odbornú prax dobrovoľne a na vlastnú zodpovednosť.

V prípade, že klient kurzu porušuje pravidlá gastronomickej prevádzky je gastronomická prevádzka oprávnená klienta vzdelávania z odbornej praxe vylúčiť

V Bojniciach **Vzdelávacia agentúra PLUS s.r.o.**

Sládkovičova 1437/38

972 01 Bojnice

IČO: 50 845 195, DIČ: 2120494189

Vzdelávacia organizácia :

Podpis , pečiarka

Základná škola s materskou školou
pre deti a žiakov s narušenou
komunikačnou schopnosťou internátna
Brezolupy 30

Pracovisko praxe:

Pečiarka, podpis

Klient kurzu : 

Podpis

Príloha

Dohody o vykonávaní odbornej praxe pre praktickú časť vzdelávacieho programu KUCHÁR - KUCHÁRKA

1. Dodržiavanie osobnej a pracovnej hygieny
2. Dodržiavanie zásad správnej výrobnjej praxe, HACCP
3. Dodržiavanie bezpečnosti pri práci
4. Príprava pracoviska na prevádzku
5. Voľba správnej receptúry a technologického postupu pre prípravu konkrétneho pokrmu
 - Spracovanie mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny, rýb
 - Používanie polotovarov
 - Príprava teplej kuchyne
 - Príprava studenej kuchyne
 - Minútkové pokrmy
 - Rýchle stravovanie
 - Teplé nápoje
6. Výber vhodných surovín, vhodného množstva, kalkulácia pre stanovený počet porcií pripravovaného pokrmu
7. Voľba vhodného technologického zariadenia a dodržiavanie zásad bezpečnosti
8. Senzorické posúdenie nezávadnosti a kvality surovín
9. Dodržiavanie technologického postupu prípravy pokrmu
10. Príprava pokrmu tak, aby mal charakteristickú chuť a vzhľad a požadované vlastnosti
11. Estetická úprava pokrmu
12. Voľba ľahkej prílohy
13. Nakladanie s materiálom, energiami, odpadom, vodou s ohľadom na životné prostredie
14. Kontrola skladových zásob
15. Vyhotovenie dokladu o prijme a výdaji
16. Zabezpečenie bežnej údržby pracovných prostriedkov v prevádzke
17. Plán hygienicko – sanitáčnej činnosti