**LETNÍ ODBORNÁ PRAXE 2021 – obor GASTRONOMIE**

Letní praxe je dána osnovami pro příslušný studijní obor a její splnění je podmínkou

pro postup do vyššího ročníku. Každý žák je povinen po ukončení praxe, a to nejpozději v den nástupu na teoretické vyučování v dalším ročníku /tedy 4. září 2021/ odevzdat potvrzení o vykonání praxe. Místo výkonu a termín praxe si určuje a zajišťuje žák sám s ohledem na místo svého bydliště, termín dovolené a s ohledem na své znalosti a požadovanou úroveň daného gastronomického zařízení. Škola se k tomuto pouze vyjadřuje a ponechává si možnost případné změny. Žák spolupracuje se školou při uzavření rámcové smlouvy mezi gastronomickým nebo ubytovacím zařízením.

**Základní podmínky praxe:**

* Délka praxe je stanovena na 10 pracovních dnů, přičemž mezi jednotlivými pracovními týdny musí být určeny dny volna na odpočinek
* Letní praxe může probíhat kdykoli od 14. 6. do 31. 8. 2021 /včetně období hlavních letních prázdnin/
* Žák může vykonat praxi ve více termínech, avšak více jak dva termíny nejsou vhodné, také výkon praxe u více než jednoho provozovatele není vhodný
* V případě, že z vážného důvodu /dlouhodobá nemoc, zranění apod./ nebude žák moci praxi vykonat, informuje školu o této skutečnosti
* Denní směna činí 8 hodin /40 hodin týdně/, do pracovní doby se nezapočítává zákonná třicetiminutová pracovní přestávka, ukončení směny nejdéle do 23 hod.
* Přestávka mezi jednotlivými směnami musí být min. 12 hodin, přestávka na odpočinek ve směně činí 30 minut po šesti hodinách /u mladistvých po 4,5 hodinách/.
* Žák musí respektovat možnou práci o sobotách, nedělích a ve dnech státních svátků
* Možné jsou práce ve výrobě a obsluze /popř. v recepci a managementu/, žák má vlastní pracovní oblečení pro výrobu a odbyt, včetně označení školy
* Při nástupu na praxi žák odevzdá list **POTVRZENÍ** a předloží zdravotní průkaz
* Letní praxe je placenou praxí, žák má nárok na mzdu za produktivní práci, výše odměny musí být sjednána mezi organizací poskytující možnost výkonu letní praxe a žákem nebo jeho zákonným zástupcem, obdobně musí být sjednány další požitky /četnost a cena personálního stravování, popřípadě ubytování/
* O vážném pracovním či jiném problému v průběhu praxe žák informuje školu
* V případě pracovního úrazu žák neprodleně požádá o vyplnění formuláře „Záznam o úrazu“ a informuje školu

**STŘEDNÍ ŠKOLA A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA CESTOVNÍHO RUCHU**

Senovážné nám. 12, 370 01 České Budějovice

Fráni Šrámka 9, 370 01 České Budějovice

Tel. 387 788 131

**POTVRZENÍ**

Potvrzuji tímto, že váš žák/vaše žákyně

|  |
| --- |
| Jméno a příjmení: třída:  |

vykonal/a na naší provozovně odbornou praxi v rozsahu podle níže uvedených údajů

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  |  |  |  |  |  |  |
| Hodiny |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  |  |  |  |  |  |  |
| Hodiny |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  |  |  |  |  |  |  |
| Hodiny |  |  |  |  |  |  |  |

**HODNOCENÍ**

**Odbornou praxi hodnotíme stupnicí: velmi spokojen/spokojen/nespokojen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Aktivita, ochota, zájem, způsob jednání** |  |
| **Odborné znalosti a dovednosti** |  |
| **Kázeň – pracovní oblečení, spolehlivost** |  |

**Další připomínky:**

**Dne Provozovna**

**V Razítko, podpis**

**Vyplněné potvrzení odevzdá žák/yně do školy vedoucímu učiteli praktického vyučování**

**Místo pro další hodnocení žáka za výkon praxe, event.. další poznámky.**

**Podpis hodnotícího:**

**Telefon:**

**PŘÍLOHA K DOHODĚ O PROVEDENÍ ODBORNÉ PRAXE**

**Z osnovy odborné praxe pro 1. ročník – Hotelnictví a turismus**

**ODBYT**

Práce v odbytových střediscích, jednoduchá obsluha – podávání pokrmů a nápojů

Jednoduchá nabídka pokrmů a nápojů

Částečná znalost technologických postupu

Ů výroby pokrmů

Znalost sortimentu nápojů

Základní znalosti hygieny a bezpečnosti práce

**VÝROBA**

Jednoduché práce ve všech úsecích výrobního střediska

Částečná znalost technologických postupů při výrobě pokrmů

Všechny přípravné práce

Výroba pokrmů pod dozorem odpovědného pracovníka

Základní znalosti hygieny a bezpečnosti práce

**Z osnovy odborné praxe pro 2. ročník – Hotelnictví a turismus**

**ODBYT**

Práce v odbytových střediscích /restaurace, kavárna, vinárna, hotelová hala apod./

Jednoduchá a složitá obsluha, dohotovování pokrmů u stolu hosta, obsluha při slavnostních příležitostech

Nabídka pokrmů a nápojů, znalost technologických postupů výroby pokrmů, znalost sortimentu nápojů, sklepní hospodářství, ošetřování a podávání nápojů včetně točení piva

Vinotéka, charakteristika a servis vín

Roomservis

Znalost hygieny a bezpečnosti práce

**VÝROBA**

Práce ve všech úsecích výrobního střediska /příprava, hotové pokrmy, minutky, speciality, cukrářská výroba, expedice../

Znalosti technologických postupů výroby pokrmů

Znalost hygieny a estetiky práce ve výrobním středisku

Práce v příručních skladech

Znalost bezpečnosti práce

**Z osnovy odborné praxe pro 3. - 4. ročník – Hotelnictví a turismus**

**ODBYT**

Organizace práce v odbytových střediscích – řízení obsluhy, rozpis služeb, příkazy

Pořádání slavnostních příležitostí – bankety, rauty, kalkulace a vyúčtování

Pracoviště – hotelová hala, bar, noční klub, vinárna

Skladové hospodářství – evidence zboží a jeho zúčtování

Nápoje – charakteristika a servis, vinotéka, sklepní hospodářství apod.

**VÝROBA**

Studená kuchyně – výrobky, trendy – nabídky pro rauty a podobné slavnosti

Cukrářská výroba – sortiment – nabídka pro slavnostní příležitosti

Organizace práce – práce šéfkuchaře, specializace pracovníků, rozpis činností

Jídelní lístky, menu, kalkulace, speciální suroviny, polotovary atd.

Speciální pokrmy, mezinárodní a etnické kuchyně

**UBYTOVÁNÍ**

Běžné i nadstandardní činnosti a služby v recepci, činnosti v hotelové hale

Organizace úklidu pokojů, režim při úklidu pokojů, služby na pokojích –

operativní evidence, kontrolní činnosti, služby na pokojích

**ŘÍZENÍ HOTELOVÉHO PROVOZU**

Systém a způsob řízení hotelu – organizační schéma, práce jednotlivých úseků, kontrolní činnosti, marketing v běžném provozu, propagační mix v běžném provozu

Personální politika – osobní agenda, pracovní náplně, řády, pracovní smlouvy, hygiena, BOZP

Odborná terminologie v hotelnictví, gastronomii a cestovním ruchu