

1. VYMEZENÍ ODBORNÉ STÁŽE

Šablona stáže představuje základní rámec odborné stáže pro typovou pozici a obsahuje požadavky na obsah a průběh stáže, na stážistu i na poskytovatele stáže. **Bílá pole** označují text, který je specifický pro konkrétní typovou pozici. **Šedá pole** jsou totožná pro obdobné typové pozice.

1.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE O ODBORNÉ STÁŽI

1	Název pozice	POMOCNÝ PRACOVNÍK V KUCHYNI
2	Obor	Pohostinství, gastronomie, cestovní ruch
3	Definice pozice	Pomocný pracovník v kuchyni zajišťuje opakované méně náročné pracovní postupy při přípravě pokrmů a nápojů v gastronomických provozech.
4	Časová dotace	160 hodin
5	Minimální doba trvání	1 měsíc
6	Maximální doba trvání	2 měsíce

Časová dotace stáže představuje **fixní časový fond**, který je stážista povinen absolvovat pro splnění podmínek určených šablonou stáže. Stanovená časová dotace je rozložitelná v rámci minimální a maximální doby trvání. Konkrétní rozložení časové dotace stáže je předmětem dohody uchazeče o stáž a poskytovatele stáže.

1.2 RÁMEC ČINNOSTÍ VYKONÁVANÝCH NA ODBORNÉ STÁŽI

Níže je uveden výčet činností, které bude stážista během své odborné stáže vykonávat. Povinností poskytovatele stáže je zajistit, aby se stážista se všemi níže uvedenými činnostmi prakticky seznámil. Pokud není možné z objektivních důvodů (např. sezónnost vykonávaných činností, cyklus výroby, životní cyklus projektu apod.) v průběhu trvání stáže zajistit praktický nácvik všech níže uvedených činností, je povinností poskytovatele stáže seznámit stážistu s těmito činnostmi alespoň teoreticky.

- 7
- Pomocné práce při přípravě jídel.
 - Obsluha technologických zařízení v kuchyňském provozu.
 - Čištění kuchyňského vybavení, zařízení a výrobních prostor.
 - Přejímka a dohled nad skladováním potravinářských surovin včetně skladových prostor kuchyně.
 - Osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů.

1.3 RÁMEC ODBORNÝCH KOMPETENCÍ OSVOJENÝCH NA STÁŽI

Níže je uveden výčet odborných kompetencí, jejichž osvojení, trénink a nabytí je předmětem realizace stáže. Nabytí uvedených odborných kompetencí bude zajištěno výkonem činností na stáži.

- 8
- Předběžná příprava surovin a potravin.
 - Příprava méně náročných pokrmů.
 - Obsluha a úklid technologických zařízení provozoven.
 - Provádění hygienicko-sanitačních činností v potravinářských provozovnách.
 - Dodržování hygienických norem.
 - Přejímka a skladování surovin.

1.4 ROZSAH MENTORINGU

Rozsah mentoringu v průběhu jednotlivých etap stáže má za úkol naznačit postupné osamostatňování stážisty v jejím průběhu. Konkrétní rozsah mentoringu a etapizace stáže jsou předmětem dohody mezi poskytovatelem stáže a stážistou a jsou závislé na velikosti organizace, firemních procesech a typu vykonávaných činností.

	Etapy stáže	Zapojení stážisty	Rozsah mentoringu
9	Obecné zaškolení stážisty a seznámení s procesy organizace	10 hodin	100%
	Praktické zaškolení stážisty pro typovou pozici stáže	20 hodin	100%
	Stínování mentora stážistou a výkon činností s asistencí mentora	40 hodin	50%
	Výkon činností stážistou pod dohledem mentora	80 hodin	50%
	Vyhodnocení průběhu stáže a její uzavření	10 hodin	100%
	Celkové zapojení	160 hodin	100 hodin

1.5 ZDRAVOTNÍ PODMÍNKY VÝKONU ODBORNÉ STÁŽE

Odborná stáž může probíhat na pracovišti, kde jsou zvýšené rizikové faktory. Je-li zařazeno pracoviště do zpřísněných kategorií prací dle vyhlášky 432/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů, je poskytovatel oprávněn vyžadovat zdravotní prohlídku dle specifikace pracoviště poskytovatele odborné stáže.

10 V případě, že je poskytovatelem stáže pro výkon stáže vyžadován zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství dle zákona 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, je stážista povinen při nástupu na stáž průkaz předložit.

1.6 OSTATNÍ

Níže jsou uvedena specifika pro konkrétní typovou pozici.

11 Není stanoveno.

2. POŽADAVKY NA STÁŽISTU

2.1 KVALIFIKAČNÍ POŽADAVKY NA STÁŽISTU

Tento oddíl definuje vstupní kvalifikační požadavky na stážistu tak, aby odborná stáž, kterou absolvuje, byla přínosem pro něho i pro poskytovatele stáže. **Požadovaná úroveň** vymezuje přípustné stupně vzdělání. Tato typová pozice není určena osobám s vyšším stupněm vzdělání než uvedeným v řádku 12. **Požadovaná oblast** definuje skupiny oborů a **požadovaný obor** pak vymezuje případný konkrétní požadavek na studijní či výuční obor. **Požadovaná praxe** uvádí, zda stážista musí mít pro absolvování stáže konkrétní praxi.

12	Požadovaná úroveň	Základy vzdělání Nižší střední odborné vzdělání Střední odborné vzdělání s výučním listem
13	Požadovaná oblast	Není vyžadováno
14	Požadovaný obor	Není vyžadováno
15	Požadovaná praxe	Není vyžadováno

2.2 DOPORUČENÉ OBORY VZDĚLÁNÍ

Pro snadnější orientaci jsou níže uvedeny **příklady vhodných studijních a výučních oborů**, které nejlépe připravují stážistu pro konkrétní odbornou stáž.

16	29-51 E/02 RVP	Nižší střední odborné vzdělání v oboru potravinářská výroba
	65-51-H/01 RVP	Střední odborné vzdělání s výučním listem v oboru kuchař - číšník
	65-51 E K KOV	Nižší střední odborné vzdělání s výučním listem v oboru Kuchař-číšník, práce ve společném stravování
	65-51-E RVP	Nižší střední odborné vzdělání v oboru stravovací a ubytovací služby

2.3 NÁHRADA KVALIFIKAČNÍCH POŽADAVKŮ

V případě, že stážista nespĺňuje výše uvedené kvalifikační požadavky (bod 2.2), může je nahradit některou z níže uvedených možností. Pozice, kterými lze nahradit kvalifikační požadavky, jsou vnímány ve smyslu jednotek práce popsaných např. Národní soustavou povolání – více na <http://katalog.nsp.cz/uvod.aspx>.

17	Praxe	Není stanoveno
18	Rekvalifikace, certifikáty apod.	Není stanoveno
19	Ostatní	Není stanoveno

2.4 DOPORUČENÁ ÚROVEŇ MĚKKÝCH KOMPETENCÍ STÁŽISTY

Níže je uveden výčet měkkých kompetencí včetně jejich **doporučené úrovně** pro výkon odborné stáže, což slouží k vytvoření představy o nárocích na stážistu pro výkon pozice. Uvedené měkké kompetence vycházejí z **databáze kompetencí Národní soustavy povolání**, kde jsou detailně popsány jednotlivé úrovně – viz <http://kompetence.nsp.cz/mekkeKompetence.aspx>. Úrovně jsou stanoveny v rozsahu 0 až 5, kdy 0 je nejnižší.

	Měkká kompetence	Doporučená úroveň
	Efektivní komunikace	2
	Kooperace	3
	Kreativita	0
	Flexibilita	1
	Uspokojování zákaznických potřeb	0
	Výkonnost	2
	Samostatnost	2
20	Řešení problémů	1
	Plánování a organizování práce	1
	Celoživotní učení	0
	Aktivní přístup	0
	Zvládání zátěže	3
	Objevování a orientace v informacích	0
	Vedení lidí	0
	Ovlivňování ostatních	0

2.5 DOPORUČENÁ ÚROVEŇ OBECNÝCH DOVEDNOSTÍ STÁŽISTY

Níže je uveden výčet obecných dovedností včetně jejich **doporučené úrovně** pro výkon odborné stáže, což slouží k vytvoření představy o nárocích na stážistu pro výkon pozice. Uvedené obecné dovednosti vycházejí z **databáze kompetencí Národní soustavy povolání**, kde jsou detailně popsány jednotlivé úrovně – viz <http://kompetence.nsp.cz/odborneKompetenceObecne.aspx>. Jsou stanoveny následující úrovně: žádná, základní, běžná a vysoká.

	Obecná dovednost	Doporučená úroveň
	Počítačová způsobilost	žádná
	Způsobilost k řízení osobního automobilu	žádná
	Numerická způsobilost	základní
21	Ekonomické povědomí	základní
	Právní povědomí	žádná
	Jazyková způsobilost v češtině	základní
	Jazyková způsobilost v cizím jazyce	žádná

3. POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE STÁŽE

3.1 ZÁKLADNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Tento oddíl definuje základní požadavky, které jsou kladeny na poskytovatele pro zajištění řádného průběhu stáže.

- 22 **Počet zaměstnanců**
- 23 **Stupně řízení**

3.2 KVALIFIKAČNÍ POŽADAVKY NA MENTORA STÁŽE

Pro prokázání schopnosti poskytovatele stáže zprostředkovat stážistovi přenos odborných znalostí a praktických dovedností je nezbytné, aby mentor splňoval alespoň jeden z níže uvedených kvalifikačních požadavků. Bakalářský studijní program je na stejné úrovni jako vyšší odborné vzdělání. Požadované formální vzdělání je možné nahradit některou z forem dalšího vzdělávání (např. odpovídající zkouškou NSK, dokladem o rekvalifikaci apod.)

- 24
- | | | |
|----|-----------------|---|
| a) | Vzdělání | <input type="text" value="Střední vzdělání s výučním listem nebo vyšší v oblasti kuchař, kuchař-číšník a gastronomické služby"/> |
| | Praxe | <input type="text" value="Alespoň 2 roky na pozici kuchař. Požadovanou praxi musí mentor vykonávat minimálně po dobu 1 roku před vypsáním karty stáže."/> |

- | | | |
|----|-----------------|--|
| b) | Vzdělání | <input type="text" value="Střední vzdělání s výučním listem nebo vyšší"/> |
| | Praxe | <input type="text" value="Alespoň 5 let na pozici kuchař. Požadovanou praxi musí mentor vykonávat minimálně po dobu posledních 2 let před vypsáním karty stáže."/> |

3.3 MATERIÁLNĚ-TECHNICKÉ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Podle charakteru vykonávaných činností musí poskytovatel stáže zajistit stážistovi materiální a technické vybavení, specifické pro danou typovou pozici.

- 25
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pracovní oděv • Technologické gastronomické vybavení | <ul style="list-style-type: none"> • Kuchyňské vybavení a potřeby |
|---|--|

3.4 OSTATNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE

Zde jsou uvedeny další požadavky, které jsou charakteristické pro konkrétní šablonu.

- 26