

Zmluva

o zabezpečení odbornej praxe účastníkov rekvalifikačného kurzu
uzavretá podľa § 269 Obchodného zákonníka

medzi:

Agentúra JASPIS, s.r.o.

Škultétyho č. 5, 831 04 Bratislava, tel.: 5542 2588

Zastúpený: Mgr. Pavol Ševčík

IČO: 35944889, DIČ: 202 203 5246 (ďalej len „JASPIS“)

a

Inštitút pre prac, rehab. občanov so zdravot. post.

Mokrohájska č. 1, 84240 Bratislava

Zastúpený:

IČO: 603457, DIČ: 2020919153 (ďalej len „organizácia“)

I.

Účastníci kurzu: **Jana Rajtáková**

1. Predmetom tejto zmluvy je zabezpečenie praktickej prípravy absolventov rekvalifikačného kurzu v profesii **Kuchár** podľa tematického plánu, ktorý tvorí prílohu č. 1 k tejto zmluve v rozsahu **320 hodín**.
2. Organizácia pripraví účastníkov kurzu a umožní ich praktické skúšky v danej profesii podľa učebných dokumentov (príloha č. 1 k zmluve) a bude viesť evidenciu dochádzky (príloha č. 2 k zmluve).

II.

1. Jaspis zodpovedá za účasť jednotlivých účastníkov kurzu na danom kurze. Počas celej doby odbornej praxe sú účastníci kurzu osobami, ktoré sa v priestoroch a prevádzkach organizácie nachádzajú alebo zdržujú s jej vedomím.
2. Jaspis oboznámi účastníka kurzu s tým, že odbornú prax vykonáva bezodplatne a je povinný sa jej zúčastniť podľa požiadaviek organizácie a dohody s rekvalifikantom aj počas pracovného voľna a pokoja. Za porušenie povinností účastníka kurzu Jaspis nenesie zodpovednosť.
3. Jaspis potvrdzuje, že niektorí účastníci kurzu sú evidovaní na okresných úradoch práce podľa miesta trvalého pobytu a zákonné poistenie im hradí štát, alebo je v prihláške účastníka kurzu dohodnuté inak.
4. Organizácia zabezpečí pre účastníkov kurzu inštrukciách o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, o čom organizácia vyhotoví písomný doklad. Organizácia je povinná riadne poučiť všetkých účastníkov kurzu o pravidlách výkonu konkrétnej práce a o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci.

5. Organizácia umožní písomne poverenému zástupcovi Jaspis vstup na miesto výučby.
6. Organizácia bude informovať Jaspis o prípadných prekážkach vo výučbe, porušení pracovnej disciplíny, alebo iných dôležitých skutočnostiach. V prípade nespolupráce účastníka kurzu na praxi - má organizácia právo vylúčiť ho z praxe.
7. Jaspis zabezpečí, že absolventi pred nástupom na prax odovzdajú zdravotné preukazy na pracovisko (na požiadanie organizácie, ak je to pre prax potrebné). V prípade ak má organizácia na výkon odbornej praxe požiadavky súvisiace s fyzickou alebo psychickou kondíciou účastníkov kurzu, uvedie ich v tejto zmluve.
8. Táto zmluva nadobúda platnosť dnom jej podpisu oboma zmluvnými stranami a účinnosť dnom nasledujúcim po dni jej zverejnenia v CRZ.

III.

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu vykonania rekvalifikačného kurzu, najdlhšie na dobu štyroch mesiacov od dňa jej podpísania oboma stranami.
2. Organizácia môže od zmluvy odstúpiť, pokiaľ Jaspis v lehote 30 dní od jej podpísania nezabezpečí účasť absolventov rekvalifikačného kurzu.

IV.

1. Zmluva je vyhotovená v dvoch exemplároch, t. j. 1 pre Jaspis a 1 pre organizáciu.
2. Zmluvu je možné meniť len formou písomne uzavretých dodatkov.

V.

Neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy tvoria tieto prílohy:

1. Tematický plán (obsiahnutý v skriptách klienta)
2. Prezenčná listina

V Bratislave dňa 09.12.2019

Za JASPIS: Mgr. Pavol Ševčík

Za organizáciu: PhDr. Dušan Piršel

Prezenčná listina

Rekvalifikačný kurz: Kuchár - Kuchárka
Meno a priezvisko: Jana Rajtáková
Rozsah hodín praxe: 320 hod.

	Pondelok	Utorok	Streda	Štvrtok	Piatok	Sobota	Nedeľa
Dátum	09.12.2019	10.12.2019	11.12.2019	12.12.2019	13.12.2019	14.12.2019	15.12.2019
Počet hodín							
Dátum	16.12.2019	17.12.2019	18.12.2019	19.12.2019	20.12.2019	21.12.2019	22.12.2019
Počet hodín							
Dátum	23.12.2019	24.12.2019	25.12.2019	26.12.2019	27.12.2019	28.12.2019	29.12.2019
Počet hodín							
Dátum	30.12.2019	31.12.2019	01.01.2020	02.01.2020	03.01.2020	04.01.2020	05.01.2020
Počet hodín							
Dátum	06.01.2020	07.01.2020	08.01.2020	09.01.2020	10.01.2020	11.01.2020	12.01.2020
Počet hodín							
Dátum	13.01.2020	14.01.2020	15.01.2020	16.01.2020	17.01.2020	18.01.2020	19.01.2020
Počet hodín							
Dátum	20.01.2020	21.01.2020	22.01.2020	23.01.2020	24.01.2020	25.01.2020	26.01.2020
Počet hodín							
Dátum	27.01.2020	28.01.2020	29.01.2020	30.01.2020	31.01.2020	01.02.2020	02.02.2020
Počet hodín							
Dátum	03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020	08.02.2020	09.02.2020
Počet hodín							
Dátum	10.02.2020	11.02.2020	12.02.2020	13.02.2020	14.02.2020	15.02.2020	16.02.2020
Počet hodín							
Dátum	17.02.2020	18.02.2020	19.02.2020	20.02.2020	21.02.2020	22.02.2020	23.02.2020
Počet hodín							
Dátum	24.02.2020	25.02.2020	26.02.2020	27.02.2020	28.02.2020	29.02.2020	01.03.2020
Počet hodín							
Dátum	02.03.2020	03.03.2020	04.03.2020	05.03.2020	06.03.2020	07.03.2020	08.03.2020
Počet hodín							
Dátum	09.03.2020	10.03.2020	11.03.2020	12.03.2020	13.03.2020	14.03.2020	15.03.2020
Počet hodín							
Dátum	16.03.2020	17.03.2020	18.03.2020	19.03.2020	20.03.2020	21.03.2020	22.03.2020
Počet hodín							

Celkový počet hodín:

Za správnosť dochádzky zodpovedá:

pečiatka + podpis

Kuchár VaV Akademy

<https://www.vavakademy.sk/kurz-kuchar>

Akreditácia:	Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR
Názov vzdelávacieho programu:	Kuchár - Kuchárka
Číslo akreditácie:	3246/2017/57/1
Rozsah kurzu:	500 hodín
Cena kurzu:	od 999 € do 1470 €
Kontaktná:	Celá SR - 0911 996 639 Prešov, Košice, Sabinov - 0948 996 639

Prihlásiť sa na kurz Termíny konania kurzu Zľavy a akcie Fotogaléria

Informácie o kurze

- Kurz je určený pre všetkých, ktorí majú záujem kvalifikovať sa a získať osvedčenie v odbore kuchár – najmä pre:
 - majiteľov reštaurácií, príp. iných pohostinných zariadení pre ktorých je potrebné preukázať sa osvedčením o vzdelaní v tomto odbore (Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní, § 22, písmeno C)
 - záujemcov o prácu v zahraničí (absolvovaním kurzu a preukázaním osvedčenia môžete žiadať o udelenie pracovného povolenia)
 - všetkých, ktorí uvažujú nad založením živnosti v tejto oblasti
- Pre prihlásenie do kurzu je potrebné ukončené minimálne základné vzdelanie.
- Rozsah kurzu je 500 hodín.

Čo sa v kurze naučíte?

- V priebehu kurzu absolvujete 2 časti: teoretickú (180 vyuč. hodín) a praktickú časť – odborný praktický výcvik (320 vyuč. hodín) priamo v reštaurácii,
- teoretickou časťou získate znalosti z: technológie prípravy pokrmov, zásad hygieny a bezpečnosti pri práci, potravín, výživy a nápojov, stolovania, zariadenia prevádzok a ekonomicko-právnych aspektov,
- získané vedomosti si precvičíte počas odborného praktického výcviku. Praktická časť prebieha v reštaurácii, kde budete pod odborným dohľadom samostatne pripravovať jedlá (bez nároku na odmenu). Prax prebieha podľa harmonogramu, ktorý si dohodnete s konkrétnou prevádzkou. Pred nástupom na prax je nutné odovzdať kópiu zdravotného preukazu. S vyhľadáním miesta na prax vám vieme vypomôcť, al. si môžete vyhľadať vlastnú prevádzku.

Čo absolvovaním kurzu získate?

- Kompletnú kvalifikáciu kuchára/ kuchárky.
- Osvedčenie s celoštátnou platnosťou.

- Možnosť zamestnať sa ako kvalifikovaný pracovník v danej oblasti v reštauračných zariadeniach alebo výrobných strediskách alebo si, po splnení ďalších podmienok, založiť vlastnú živnosť.
- Vedomosti a zručnosti, ktoré budete vedieť uplatniť v praxi.
- Užitočné informácie, triky a tipy od profesionálnych lektorov.

Ako dlho kurz trvá a v akej forme kurz absolvujete?

Orientačná dĺžka kurzu sú cca 3 - 4 mesiace. Trvanie závisí od formy kurzu, ktorá sa prispôsobí možnostiam našich odborných lektorov a účastníkov kurzu. Teoretická výučba na kurze prebieha štandardne 3-4x za týždeň (s možnosťou výučby v sobotu). O konkrétnych dňoch a časoch výučby budete včas informovaní manažérkou kurzu.

Ako prebiehajú záverečné skúšky?

Záverečná skúška pozostáva z 2 častí - teórie a praktickej časti. Počas teoretickej časti absolvujete test a ústnu odpoveď (z tematických okruhov, ktoré počas kurzu preberiete). Praktická časť prebieha preukázaním praktických zručností pri zabezpečení prevádzky vo výrobnom stredisku, normovaní surovín a kalkulácií, manipulácií so surovinami a zariadením, dodržaní technologického postupu a estetickej úprave kompletného obeda podľa vyžadovanej témy.

Prečo si vybrať kurz vo VaV Akademy?

- Kurz môžete absolvovať vo viacerých mestách na celom Slovensku.
- V priebehu kurzu absolvujete kvalitnú a efektívnu výučbu, vďaka ktorej nadobudnete potrebné teoretické a praktické zručnosti.
- Spolupracujeme so skúsenými a kvalifikovanými lektormi s praxou, ktorí Vás zodpovedným a ústretovým spôsobom odborne vyškolia na prácu kuchára/ky.
- Pomôžeme vám so zabezpečením praxe v zariadeniach s ktorými spolupracujeme a poskytneme poradenstvo ohľadom podnikania v odbore.
- Kurz realizujeme v nadštandardných školiacich priestoroch.
- Kurz absolvujete za výhodnú cenu, na ktorú si môžete uplatniť viacero zliav, na splátky bez navýšenia alebo cez projekt RE-PAS úplne zadarmo.
- Naši absolventi majú na ďalšie kurzy vo VaV Akademy automatickú vernostnú zľavu.
- V prípade záujmu je možné absolvovať počas kurzu školenie z hygieny a epidemiológie v cene 30 €. Cena tohto školenia **nie je** zahrnutá v cene kurzu. Po jeho absolvovaní získate potvrdenie o absolvovaní – na základe toho sa môžete prihlásiť na skúšky RÚVZ.