

13/2022

Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov 3, 080 01 Prešov

DOHODA o zabezpečení odborného výcviku

Zmluvné strany :

Stredná odborná škola gastronómie a služieb v Prešove, zastúpené riaditeľkou SOŠ gastronómie a služieb
PaedDr. Andreou Klačekovou

IČO : **17078482**

Číslo účtu: **SK718180000007000518194**

a

organizácia / podnikateľ/: **Svet koláčov, s.r.o.**

Jednatel' : **p. Mário Bicák**

IČO : **50231499**

DIČ : **2120262353**

Číslo účtu :

uzatvárajú

v zmysle § 8, zákona č.61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov
Dohodu o zabezpečení odborného výcviku v školskom roku 2022/2023 /ďalej len dohodu /.

Čl. I.

Povinnosti zmluvných strán

1. Druh činnosti ktoré budú žiaci vykonávať :
Rozsah a obsah odborného výcviku v súlade s učebnými osnovami pre žiakov prvého, druhého tretieho a štvrtého ročníka učebného odboru cukrár – kuchár
2. Miesto konania odborného výcviku: **Janáčkova 6632/7, Prešov**
3. Časový rozvrh odborného výcviku:
Pracovná doba žiakov vrátane prestávok bude pre žiakov druhého ročníka 6.hod., pre žiakov tretieho a štvrtého ročníka 7 hod. denne.
4. Počet žiakov na pracovisku :
Párny týždeň: 2 žiaci UO cukrár kuchár:
I. polrok: 2.C Hovancová Kristína, Spišák Patrik / II. polrok: 2.C Bačová Paulína,
Nepárny týždeň: 2 žiaci /3.C UO cukrár kuchár:
I. polrok: 3.C Fil'akovská Martina, Petro Radovan / II. polrok: 3.C Bartková Lenka, Pop Petro
5. Zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu žiakov na OV:
 - počas PN sa náhrada žiakov neposkytuje
 - pri neúmyselnom spôsobení materiálnej škody, žiak nenesie žiadnu zodpovednosť
 - v prípade presunu žiaka na vysunutú prevádzku, preberá zodpovednosť za žiaka organizácia.
 - **žiaci budú absolvovať sústredenie 1x mesačne v škole podľa plánu sústredenia.**

6. Pracovné a hygienické podmienky:

Organizácia / podnikateľ/ zabezpečí pre žiakov vhodné pracovné a hygienické podmienky v zmysle platných predpisov. **Pred nástupom na odborný výcvik budú žiaci na pracovisku poučení o zásadách OBP pri práci a hygienických predpisoch.**

7. Spôsob odmeňovania žiakov za vykonanú prácu:

Za produktívnu prácu na pracovisku bude organizácia vyplácať žiakov finančnú odmenu:

2.ročník – 1,50 €/ hod.

3. ročník a 4. ročník – 50% hodinovej minimálnej mzdy.

Finančnú odmenu vyplatí organizácia žiakovi mesačne, vždy k 12. dňu v mesiaci.

8. Počet majstrov odbornej výchovy /inštruktorov/: **Bc. Tekeľová / inštruktor: p. Bicák**

9. **Inštruktor preberá plnú zodpovednosť za žiakov počas odborného výcviku na pracovisku firmy v prípade neprítomnosti majsterky OV.**

10. Organizácia /podnikateľ/ umožní zodpovedným pracovníkom SOŠ gastronómie a služieb /riadiťka a hlavná majsterka/ kontrolnú činnosť na pracovisku súvisiacu s praktickým vyučovaním.

11. Organizácia /podnikateľ/ poskytne žiakom počas odborného výcviku stravu za týchto podmienok /podľa vlastných podmienok/.

Čl. II.

1. Dohoda nadobúda platnosť po podpísaní zmluvnými stranami a uzatvára sa na dobu **od 08. 09.2022 do 23.6.2023.**

2. Dohoda nadobúda účinnosť dňom: **08. 09.2022.**

3. Akékoľvek zmeny a doplnky je možné v tejto dohode vykonať len písomne a po súhlasnom stanovisku obidvoch zmluvných strán.

4. Právne pomery z tejto zmluvy sa riadia príslušnými ustanoveniami Obč. zákonníka.

Čl. III.

1. Zrušiť dohodu je možné aj v prípade likvidácie pracoviska, prípadne ukončenia činnosti organizácie

2. Organizácia je povinná o tom informovať SOŠ gastronómie a služieb aspoň 14 dní pred ukončením činnosti.

3. Výpovedná lehota v prípade závažného porušenia pracovnej disciplíny je pre obe zúčastnené strany 30 dní.

Táto dohoda bola uzavretá medzi zmluvnými stranami slobodne, vážne, zrozumiteľne a na znak súhlasu a pravosti tejto dohody aj oboma podpísaná. Dohoda bola vyhotovená v dvoch rovnopisoch, z ktorých každá strana obdrží jeden.

Prílohy: **Plán sústredenia žiakov**

