

**ZMLUVA č. 6/2019 o realizácii odborného výcviku
žiakov Strednej odbornej školy hotelovej,
Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry**

a) Identifikačné údaje SOŠ hotelová v Hornom Smokovci :

Názov : Stredná odborná škola hotelová
Horný Smokovec 26
06201 Vysoké Tatry
IČO : 893552
DIČ : 2021357998
Bankové spojenie : Štátna pokladnica, Radlinského 32, Bratislava
IBAN: SK98 8180 0000 0070 0051 5380
Zastúpené : RNDr. Peter Slančo, riaditeľ SOŠ hotelová

a

b) Identifikačné údaje organizácie :

Názov organizácie : Slowenska Gastro s. r. o.
Na letisko 1153
058 01 Poprad
IČO : 47 687 606
DIČ : 2024043967
IČ DPH : SK2024043967
Bankové spojenie : SK51 1100 0000 0029 4007 2302

Zastúpená :

uzatvárajú túto zmluvu o realizácii praktického vyučovania, formou odborného výcviku (ďalej len OV), žiakov Strednej odbornej školy hotelovej, Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry (ďalej len SOŠ hotelová) a to v súlade s § 4, bodom 2, zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov v uvedených priestoroch organizácie.

c) Identifikačné údaje pracoviska :

Hrebienok Resort II 18100, Starý Smokovec 062 01

d) Forma praktického vyučovania

Praktické vyučovanie žiaka sa vykonáva formou odborného výcviku, vykonávaním cvičnej práce, a to nácvikom zhotovovania výrobkov, poskytovaním služieb alebo vykonávaním pracovných činností zodpovedajúcich povolaniu, pre skupinu žiakov vo všetkých ročníkoch SOŠ hotelovej, učebných a študijných odborov kuchár a čašník - servírka, hotelová akadémia, v priestoroch organizácie na určených pracoviskách.

e) Časový harmonogram praktického vyučovania

Odborný výcvik sa bude uskutočňovať skupinovú formou v jednotlivých dňoch v rozsahu 6 hodín pre 1. a 2. ročník, 7 hodín pre 3. a 4. ročník t. j. celkom 30 / 35 hodín týždenne.

Za organizovanie a vedenie odborného výcviku počas vyučovacieho dňa v priestoroch organizácie sú zodpovední inštruktori a dohľad vykonáva majster OV SOŠ hotelová.

Odborný výcvik sa nevykonáva v čase školou organizovaných podujatí, exkurzií a akcií ,ktoré sú v súlade s plánom práce SOŠ hotelová a konzultácií, ktoré sú v súlade s tematickým plánom pre daný ročník.

f) Deň začatia a deň ukončenia praktického vyučovania

V školskom roku sa odborný výcvik začína 02.09. a končí 31.08.

g) Počet žiakov , ktorí sa zúčastnia na praktickom vyučovaní

Počet žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik :

- odbor kuchár :xxx.....
- odbor čašník, servírka :xxx.....
- odbor hotelova akadémia :xxx.....

h) Počet majstrov odbornej výchovy podľa § 8, odseku 3, b, zákona č. 61/2015

Počet inštruktorov : uvedené v prílohe, ktorá je súčasťou dohody na aktuálny šk. rok

Počet majstrov odbornej výchovy : dohľad 1 MOV

i) Počet majstrov odbornej výchovy podľa § 8, odseku 4, zákona č. 61/2015

Počet majstrov odbornej výchovy : 0

j) Spôsob účasti inštruktora na hodnotení žiaka

Bez inštruktorov.

k) Hmotné zabezpečenie žiaka

- SOŠ hotelová zabezpečí vhodné pracovné oblečenie pre žiakov
- Organizácia zabezpečí možnosť stravovania žiakov
- Organizácia zabezpečí pre žiakov šatne na prezliekanie a hygienu.

l) Finančné zabezpečenie žiaka

Nadväzne na to, že žiaci vykonávajú cvičné práce a to nácvikom zhotovovania výrobkov, poskytovania služieb alebo vykonávaním pracovných činností zodpovedajúcich povolaniu, sa finančné zabezpečenie žiaka neposkytuje.

m) Opatrenia na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri praktickom vyučovaní

- školenie BOZ povereným zamestnancom organizácie ,
- školenie BOZ majstrom odbornej výchovy,

n) Spôsob ukončenia zmluvného vzťahu

Zmluva sa uzatvára na dobu neurčitú. Zmluvné strany môžu vypovedať zmluvu vzájomnou dohodou, alebo písomnou výpoveďou s výpovednou lehotou najmenej jeden mesiac.

V Hornom Smokovci, dňa

.....
PaedDr. Pavol Hudáček
riaditeľ SOŠ hotelová

.....
za organizáciu