



ID: 1278004

# Bc. Jitka H.

☎ 775\*\*\*\*\*

✉ jit\*\*\*@\*\*\*.cz

📅 Rok narození 1985

## 🎓 Vzdělání

### Ostravská univerzita v Ostravě

Učitelství odborných předmětů-specializace obchod a služby

září 2013 – srpen 2016 • Bakalářské

### Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace

společné stravování

září 2003 – červen 2005 • SŠ s maturitou

### SŠ a HŠ, gastronomie a služeb Šilheřovice

Kuchař-číšník

září 2000 – červen 2003 • Vyučení

## 📅 Praxe

### Šéfkuchař a později Učitel odborného výcviku pro obor Kuchař-číšník

SŠ a HŠ gastronomie a služeb Šilheřovice

září 2017 – září 2023 • 6 let a 1 měsíc

Kontrola plynulého provozu ve školní kuchyni a školní jídelně. Sestavování jídelních lístků dle tematických plánů a spotřebního koše. Příprava pracoviště pro skupinovou výuku žáků na učební den praktického vyučování a jeho organizaci. Probírání učební látky dle osnov, instruktaž nového učiva, opakování, procvičování a diagnostika probraného učiva, provádění hodnocení dle klasifikačního řádu. Sledování a vedení absence žáků. Podílení se na realizaci a organizaci dovednostních a závěrečných zkoušek. Příprava a organizace praktických seminářů pro maturitní ročníky. Zároveň jsem měla DPP na víkendové společenské akce, které jsem se studenty připravovala v naší školní jídelně (rauty, slavnostní hostiny, golfové turnaje a několikrát za rok i venkovní catering).

### Třídění zásilek- brigáda během covidového omezení

Wedo by Alegro, Depo Ostrava- Mariánské Hory

únor 2021 – září 2021 • 8 měsíců

Třídění a skládání zásilek dle určitých přepravních údajů, práce se čtečkou, práce s paletovým vozíkem, práce v kolektivu

### Kuchařka ve školním zařízení

Střední škola Bohumín, p.o.

srpen 2008 – srpen 2017 • 9 let a 1 měsíc

Zodpovědnost za instruktaž žáků při realizaci odborného výcviku na pracovišti za nepřítomnosti učitele OV. Úzká spolupráce při odborných dovednostech s žáky a s učitelem OV.

## Kuchařka

Domov Jistoty

červenec 2005 – 2008 • 3 roky a 6 měsíců

Stanovení technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel vč. kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků, apod.

---

 **Jazyky**

**angličtina** • pokročilý začátečník

**čeština** • výborná

---

 **Řidičský průkaz**

 **B - osobní auta**

---

 **Technické znalosti**

Operační systémy  
**MS Windows 8 / 10 / 11** • pokročilý  
**Chytrý telefon Android** • pokročilý

Běžná práce na počítači  
**Textový editor (MS Word)** • pokročilý  
**Tabulkový kalkulátor (MS Excel)** • začátečník  
**Prezentační program (MS PowerPoint)** • začátečník  
**Internetový prohlížeč a e-mail** • pokročilý  
**MS Outlook** • pokročilý  
**Psaní všemi deseti** • začátečník

---

 **Kurzy**

**Zavádění formativního hodnocení do praxe, akreditovaný MŠMT**  
Rozsah 8x45 minut v rámci Dvpp, jak zavádět formativní hodnocení do praxe  
březen 2023

**Interaktivní workshop- Zpětná vazba**  
obsah 8 hodin- praktické návody a situace, jak komunikovat s žáky a kolegy, a zároveň jak získat a přijmout zpětnou vazbu  
říjen 2022

**Interaktivní workshop- týmová komunikace**  
Rozsah 8 hodin- jak efektivně i prakticky umět komunikovat a spolupracovat v pracovním prostředí na určitých úkolech a být důležitou součástí týmové spolupráce  
říjen 2022

**Poruchy chování a sociálně patologické jevy ve školním prostředí- akreditace MŠMT**  
Rozsah 8 hodin  
leden 2022

## **Zásady moderní přípravy jídel- Téma lesní plody a zvěřina**

Dotace 4hodiny- praktické a vědomostní ukázky a návody, jak vytvořit estetické a výživné pokrmy ze zvěřiny

duben 2019

## **Hygienické minimum- jídelny.cz**

Hygienické a legislativní požadavky na provoz školních jídelen

říjen 2018

## **Jak zajistit jednoduchou a účelnou sanitaci**

Hygienické a efektivní postupy sanitace

říjen 2018

## **Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ akreditovaný MŠMT**

Obsahem kurzu bylo seznámit se a připomenout si hygienické a právní předpisy v rámci gastronomických zařízení a jejich uskutečnitelnost v praxi

říjen 2017

## **Příprava pokrmů studené kuchyně- Dílčí kvalifikace**

Příprava produktů studené kuchyně, příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti

listopad 2011

## **Kurz dietního stravování konaný z projektu Rozvoj a zkvalitňování odborného vzdělávání na středních školách a vyšších odborných školách**

Zásady správné výživy a druhy diet a volba vhodné tepelné úpravy pokrmů.

listopad 2007

---

### **Dovednosti**

Mé silné stránky

**Aktivní přístup**

**Flexibilita**

**Ochota učit se**

**Pracovitost**

**Přizpůsobivost**

**Samostatnost**

**Spolehlivost, zodpovědnost**

**Zvládání stresu, práce pod tlakem**

Mohu nabídnout

**Asertivní jednání**

**Empatii**

**Řešení problémů pomocí kritického myšlení**

**Schopnost práce v kolektivu a týmové práce**

**Srozumitelná a efektivní komunikace**

**Tvůrčí (kreativní) myšlení**

Další dovednosti

**Trpělivost, tolerance, jen tak mě nic nerozhodí, ochota se dále vzdělávat**

---

## **Zájmy**

Vaření, foodstyling, otužování, plavání, cyklistika, pěší turistika, nutriční výživa, cestování, zahradničení

---

## **Představa o práci**

Kde hledám práci

**Ostrava + 25 km ochota dojíždět**

Chci pracovat jako

**Asistent pedagoga**

**Kuchař**

**Šéfkuchař**

**Učitel odborného výcviku**

**Učitel střední školy**

**Vedoucí provozu / provozní**

**Vychovatel**

Možná spolupráce

**Plný úvazek**

**Zkrácený úvazek**

---

## **Bydliště**

Bohumín

---

VYTVOŘENO NA

 **ŽIVOTOPISY.CZ** | Největší databáze uchazečů o práci

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)