

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona V/2:	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_848
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží a technika prodeje
Autor, spoluautor:	Andrlíková Mária
Název DUMu:	Parní hrnce
Pořadové číslo DUMu:	04
Stručná anotace:	
Prezentace je zaměřena na psychologii zákazníka při technice prodeje parních hrnců.	
Ročník:	4.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Výklad při prezentaci, nácvik komunikace se zákazníkem.
Výsledky vzdělávání:	Žák si vypracuje zadané úkoly. Procvičí techniku prodeje parních hrnců s využitím zjišťujících otázek.
Vytvořeno dne:	18.12.2012
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Strategie pro úspěšný prodejní rozhovor

- Analýza potřeb zákazníka je nejdůležitější fází prodejního rozhovoru tj. zjištění potřeb zákazníka
- Technika prodeje a příklady jednotlivých otázek pro prodej parních hrnců

Technika prodeje - parní hrnce

1. Pozdrav – ihned při vstupu zákazníka
nebo až s oslovením zákazníka
2. Oslovení zákazníka a zahájení rozhovoru
3. Zjištění jeho potřeb a technika dotazování:
 - ❑ Omezit odborné výrazy
 - ❑ Vyhýbat se negativním výrokům
 - ❑ Nepřerušovat zákazníka
 - ❑ Neodporovat



Upřednostňujete zdravé vaření?

- ❑ Parní hrnec je určen pro zdravou výživu.
- ❑ Příprava jídla je jednoduchá.
- ❑ S parním hrncem se jídlo nepřipalí
- ❑ Při přípravě pokrmů jsou zachovány vitamíny a minerální látky
- ❑ Potraviny si zachovávají barvu, tvar i chuť.



Využijete u parního hrnce tyto funkce?

- 1. Digitální časovač
 - se signálem připraveno
- 2. Časování
 - po dosažení času, automaticky vypne
- 3. Udržování teploty
 - udržuje pokrmy teplé
- 4. Ukazatel množství vody
 - kontrola stavu vody
- 5. Ukazatel odstranění vodního kamene
 - potřeba odstranění
- 6. Různé počty a velikosti misek

Příslušenství a programování bude pro Vás jednoduché

- ❑ Parní hrnec upravuje potraviny ve vrstvách
- ❑ Základnu tvoří nádoba na vodu
- ❑ Na ní stojí misky na potraviny v patrech nebo vedle sebe

Parní hrnec
Philips



Myslíte, že využijete větší velikost?

- Jaké jídlo budete připravovat?
 - (vybereme velikost hrnce)
- Výkonnost hrnce
 - (kolik času potřebuje na vytvoření páry)
- Stabilita a jak se dolévá voda
 - (zda ji můžeme dolévat během vaření)
- Příslušenství- navíc nádoba na vaření
- rýže a držák na vaření šesti vajec

Pracovní list:

- ❑ Seznamte se na prodejně s parními hrnci.
- ❑ Vysvětlete na jakém principu fungují.
- ❑ Jaké funkce parní hrnce mají?
- ❑ Jaká jídla by jste v tomto hrnci připravili?
- ❑ Jaká kritéria jsou u parního hrnce nejdůležitější?



Citace a použité materiály:

- Fotografie z prodejen