

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

---

<b>Beskrivelse af praktikplads konsulentens opgaver/mål</b>							
<b><u>BS</u></b>	<b><u>Opgave</u></b>	<b><u>Resultatmål</u></b>	<b><u>Fremgangsmåde</u></b>	<b><u>Udbrede</u></b>	<b><u>Evaluer</u></b>	<b><u>Korriger</u></b>	<b><u>Frem-lægning</u></b>
<i>Mål</i>	<i>Hvad går opgaven ud på?</i>	<i>Hvilke mål og resultater skal nås?</i>	<i>Hvordan skal de opstillede mål og resultater nås?</i>	<i>Hvem er aktørerne på opgaven?</i>	<i>Hvornår og hvad skal der evalueres på?</i>	<i>Hvilke korrigerende handlinger skal iværksættes hvis målet ikke er nået?</i>	

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	<p>Igennem en kvalificeret servicering og et tæt samarbejde skaber PPK og Vitia stærke relationer med virksomhederne, som gør dem til kernekunder og samarbejdspartnere</p>	<p>Virksomhederne vælger HB som deres foretrukne samarbejdspartner i forhold til uddannelse.</p>	<p>PPK er en stærk rollemodel for HB identiteten, kultur og værdier –</p> <p>Dialog og personlig kontakt til virksomheder i hverdagen</p> <p>Besøg i de virksomheder som har elever på HB min 1 gange årligt eller efter behov. Opsøgende arbejde i geografiske yderområder.</p> <p>2010 skal alle virksomheder have givet tilladelse om at HB sender bulk mail til virksomheden i forbindelse med nyheder og relevante uddannelsesmæssige informationer</p>		<p>Antal indgåede uddannelses aftaler <b>2009:</b> Gastronom: 95 Gastronomass: 5 Tjener: 48 Selskabstjener: 2</p> <p><b>2010:</b> Gastronom: 95 Gastronomass: 5 Tjener: 48 Selskabstjener: 2</p> <p>Virksomheds Tilfredsanalysen 2010 Score min indeks: 75</p>		
--	---	--	--	--	--	--	--

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	<p>Åben Hansenberg for virksomheder og branchen og andre sparringspartnere så HB bliver mødestedet for videns formidling og – spredning</p> <p>Markedsføring/ Webredaktøren/PPK Vitia/ Erhvervslivet /</p>	<p>PPK deltager i følgende arrangementer:</p> <p>Dimissionsfester 2- 3 gange årligt</p> <p>IACC konkurrence den 7.02.10</p> <p>Dialog møder med virksomhederne</p> <p>Faglige arrangementer Køkkenchefernes forening Gastronomisk netværksmøder</p> <p>Cafedebatter i forbindelse med trepartssamtalerne på gastronom og tjener uddannelsen</p> <p>Indgå sponsor og partnerskabs/aftaler med udvalgte virksomheder.</p>	<p>Der afvikles et dialog møde med i jan- feb 2010 med repræsentanter fra de virksomheder som deltog i HB analysen På mødet debatteres fremtidsbilledet fra HB analysen</p> <p>Afvikle 2 events for branchen Med aktuelle emner i samarbejde med eks. køkkenchefernes forening.</p> <p>Fyraftensmøder for elever med eksterne oplægsholdere</p> <p>Etablerer virksomheds netværk i forhold til gastronom og tjener uddannelserne.</p> <p>Aktiv hjemmeside med en Vitia site med en mad og vine</p> <p>PPK deltager i arbejdet med at finde relevante samarbejdspartnere/sponsorer.</p>		<p>Afvikle min 2 møder pr. år med netværksgrupper</p>		
--	--	---	--	--	---	--	--

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	<p>Skabe sammenhæng og helhed for elev og praktiksted omkring skole og praktikperioder</p>	<p>Skolekalenderen indeholder et Udbud af skoleperioder som passer ind i virksomhedernes arbejdsflow.</p> <p>Der skabes arbejdsbetingelser for PPK som muliggør en hurtig opfølgning på henvendelser vedrørende elevernes uddannelsesforløb.</p> <p>Virksomhedstilfredsheds analysen gennemføres i foråret 2010 med en tilfredshed på score: min 75</p> <p>Elevplan anvendes af elev, skole og virksomhed</p> <p>PPK Kontaktlærere Registrerer i P- plus ved besøg i virksomhederne:</p>	<p>Praktikstederne modtager informationer omkring indholdet i skoleperioderne i indkaldelsesbrevene.</p> <p>Der udarbejdes et skematisk overblik som viser hovedemnerne på de forskellige skoleperioder samt i praktikperioderne anvendes af virksomhederne, og gennemgås ved trepartssamtaler af KL og PPK</p> <p>Trepartssamtaler / cafedebatter Med aktuelle emner omkring elevernes uddannelse, herunder elevplan m.m.</p>		<p>Der er opnået en væsentlig forbedring af tilfredsheden inden for dette område i virksomhedsanalysen 2010 sammenlignet med 2008</p> <p>Score 2010: indeks 75</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	<p>Sikre at elever på trods af den økonomiske krise får mulighed for at gennemføre deres erhvervsuddannelse</p>	<p>PPK skal være opmærksom på elever som mister deres læreplads, hvis en virksomhed lukker.</p> <p>PPK tager kontakt til eleven ved ophævelse af en kontrakt</p>	<p>Tæt kontakt til branchen og den enkelte virksomhed.</p> <p>Tæt kontakt til kontaktlærergruppen på hovedforløbet</p> <p>Ajourført i forhold til den aktuelle lovgivning inden for området omkring indgåelse af uddannelsesaftaler.</p>		<p>Frafaldet på HF gastronom og tjener forbedres med min 2 % i forhold til 2009</p> <p>Frafald u P: 2009</p> <p>Frafald u/ P: 2010</p>		
	<p>Bistå virksomhederne med ressourceoptimering igennem et uddannelsesperspektiv</p>	<p>Sikre indplacering af elever på skoleperioder som matcher praktikstedets arbejdsflow og belastningsperioder</p> <p>Sikre aftaler omkring gennemførelse af dele af et uddannelsesforløb på andre praktiksteder.</p>	<p>Placering af skoleperioder vurderes min 1 gang</p>				

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	<p>Stor tiltrækning af elever til uddannelsesområdet –</p> <p>Høj elevgennemførelses Procent på såvel GF som HF på indgangen MTM</p>	<p>Sikre de opsatte mål for antal indgåede uddannelsesaftaler</p> <p>Gastronom: 100 Tjener: 50</p> <p>Mentor ordning med min 5 virksomheder, hvor virksomhederne påtager sig opgaven omkring mentor for elever som har vanskeligt ved at gennemføre GF</p>	<p>Dialog og personlig kontakt til virksomheder i hverdagen</p> <p>Besøg i de virksomheder som har elever på HB min 1 gange årligt eller efter behov. Opsøgende arbejde i geografiske yderområder.</p> <p>Udvælgelse og kontakt til virksomheder hvor virksomhedens kultur matcher elevens forudsætninger i forhold til elever som har vanskeligt ved at gennemføre GF</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	Servicering af Grundforløbselever	<p>Deltager i Skolestart for nye GFelever min 2 gange årligt</p> <p>Deltager i kontaktlærer timerne på grundforløbet 2 x halvårligt i hver klasse, Hvor elevernes uddannelsesønsker gennemgås.</p> <p>Hjælper med kvalificering af elevernes ønsker til VFU/ praktik</p> <p>Hjælper elever med virksomheds kontakt med henblik på uddannelsesaftale</p>					
25	<p>Interne konsulentaktiviteter - herunder konsulentmøder, konsulentuddannelse og andre praktikpladsrelaterede mødeaktiviteter.</p> <p>Kompetenceudvikling af praktikpladskonsulenterne således at kompetenceprofil og jobfunktion matcher.</p>	<p>Kompetenceløft i forhold til Jobfunktionen som PPK</p>	<p>Deltage i team møder for PPK hver anden måned</p> <p>Gennemfører kompetenceudviklings kurser for PPK i henhold til aftalte emner i gruppen</p>				

## Aktivitetsplan for det praktikpladsopsøgende arbejde i 2010

	Kursus for de praktikpladsansvarlig for virksomhederne	Udvikle et kursus for praktikpladsansvarlige  Udbydes som Amu kursus	Kursus på H&R i uge 6  Udarbejdes i samarbejde HKC		Der er udbudt og gennemført min. 1 kursus for uddannelsesansvarlige inden for hotel og restaurant i 2010		<b><u>Kurset er udbudt til gennemførelse efteråret 10</u></b>
	AER projekt  Gastronomuddannelse n med specialet cater	Se anden aktivitetsplan Store virksomheder med kantiner, supermarkeder, cafeer Billund lufthavn, Ikea					<b><u>Status efter påske, tilpasser strategier og</u></b>

Uddannelse	Praktikpladsgodkendte virksomheder				"Nye" virksomheder for CEU Kolding				Praktikpladskonsulent	Realiseret
	1. kv.	2. kv.	3. kv.	4. kv.	1. kv.	2. kv.	3. kv.	4. kv.		
Gastronom og tjener	55	55	55	55	1	1	1	1	Orh	