



# Sortimentsudvikling i bagerier

## Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og planlægge et sortiment inden for brød, kager, desserter og fastfood i et bageri i forhold til højtider, anledning og kalenderår. Deltageren kan innovativt udvikle og justere sortimentet i en bagerbutik ud fra trends og kundegrundlag i overensstemmelse med bageriets profil.

## Fag: Sortimentsudvikling i bagerier

> <b>Fagnummer:</b> 47401	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglært) beskæftiget med fremstilling og sortimentsudvikling af brød, kager, desserter og fastfood.

**Beskrivelse:** Deltageren kan innovativt udvikle nye produkter til et sortiment inden for brød, kager, desserter og fastfood. Deltageren kan udvikle og planlægge et sortiment i et bageri for kalenderåret i forhold til højtider, anledning og sæson. Deltageren kan planlægge og justere sortimentet i en bagerbutik ud fra trends og kundegrundlag i overensstemmelse med bageriets profil.

### > Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

