

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

› **Fagnummer:**

47401

› **Varighed**

2 dage

› **AMU-pris:**

DKK 252,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

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**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› **Tilmelding**

