



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.

Hold

> 22-05-2023

Fleksible Fødevarer kurser - Brød
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Fag: Sortimentsudvikling i bagerier

> Fagnummer:

47401

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

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

