

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Sortimentsudvikling i bagerier

Fagnummer: 47401	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding