



Kød Cuisinier

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Fagnummer: 45680	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.486,95

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

Fag: Salgsplanlægning i Detailhandlen

Fagnummer: 40331	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 789,95

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.276,90

Tilmelding



Målgruppe: Salgs- og servicemedarbejdere der arbejder i større detailvirksomheder. Målgruppen er primært medarbejdere, der er teamansvarlige.

Beskrivelse: Deltageren kan i forbindelse med gennemførelsen af virksomhedens salgsaktiviteter, samarbejde med kolleger om planlægningen af det daglige salgsarbejde, så der opnås sammenhæng på tværs af afdelinger, der matcher butikkens overordnede profil.