

# Convenience food i bagerier/konditorier

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår. Du kan fremstille, emballere, deklarere, opbevare og prisfastsætte convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarelovgivning. Du kan desuden anvende viden om bæredygtighed, anvendelse af smag på en systematisk måde og minimering af madspild.

## Kontakt

ZBC
55788888

## Fag: Convenience food i bagerier/konditorier

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48708 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker inspiration og færdigheder til at udvikle convenience- og fastfoodprodukter.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:
- Anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår (sæson/højtider)
- Fremstille, emballere, deklarere, opbevare og prisfastsætte et eller flere convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarelovgivning (fx sandwichs, smørrebrød, to-go produkter og lignende). I den forbindelse kan du anvende viden om bæredygtighed og minimering af madspild.
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udvikling af convenience food

## Tilmelding