



# Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

## Kort fortalt

Du kan efter kurset udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed. Til dette kan du formidle produktets historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi. På den måde kan du skabe en god købsoplevelse og bidrage til mersalg.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

<b>Fagnummer:</b> 45253	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 218,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 969,15

**Målgruppe:** Målgruppe: Kurset retter sig mod ufaglærte, som er beskæftiget med eller ønsker at beskæftige sig med grundlæggende salg i bagerier og konditorier. Det anbefales, at du før deltagelse i dette kursus gennemfører kurset  $\zeta$  Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor $\zeta$

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed
- Formidle produktet historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi
- Skabe gode købsoplevelser og dermed bidrage til mersalg

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 218,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 969,15

## Tilmelding

