

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, deklarerer, opbevare og prisfastsætte convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarerlovgivning. Du kan desuden anvende viden om bæredygtighed, anvendelse af smag på en systematisk måde og minimering af madspild.

Fag: Convenience food i bagerier/konditorier

> **Fagnummer:**
48708

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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, deklarerer, opbevare og prisfastsætte et eller flere convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarerlovgivning (fx sandwiches, 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

> **Kontakt**
Skive college

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

