

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, deklare, 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.

Hold

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

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, deklare, 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**

