

# Kundevejledning i specialbestillinger

## Kort fortalt

Efter kurset kan du rådgive i forbindelse med allergener, smag, indhold, farver, opbevaring/hygiejne, servering og portionering. Du vil desuden kunne forklare om produktionsmetoders muligheder og begrænsninger i forbindelse med kvalitet og pris på specialbestillinger. På baggrund af det kan du anvende billeder af produkter formulere opslag til at optimere salg via sociale medier.

## Fag: Kundevejledning i specialbestillinger

<b>Fagnummer:</b> 48710	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt salgspersonale som beskæftiger sig med salg og rådgivning i bagerier/konditorier eller lignende.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Rådgive i forbindelse med allergener, smag, indhold, farver, opbevaring/hygiejne, servering og portionering.
- Forklare om produktionsmetoders muligheder og begrænsninger i forbindelse med kvalitet og pris på specialbestillinger
- Anvende billeder af produkter og formulere opslag til at optimere salg via sociale medier

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 933,30

## Tilmelding

