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

Fagnummer: 48710	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

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 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 969,15

Tilmelding