

# Produktkendskab for salgspersonale - bager/konditor

## Kort fortalt

Kursisten kan efter kurset indgå i dialog med kunden omkring produkternes sensoriske og sundhedsmæssige egenskaber og vejlede om produkternes indhold af allergener samt foodpairing. Desuden kan deltageren efter kurset anvende grundlæggende kendskab til råvarer og produkternes fremstillingsproces i kundedialogen

## Hold

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

## Fag: Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor

> <b>Fagnummer:</b> 45252	> <b>Varighed</b> 1 dag
> <b>AMU-pris:</b> DKK 128,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 846,70

**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 efter deltagelse i dette kursus gennemfører kurset „Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditor“

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Indgå i dialog med kunden omkring produkternes sensoriske og sundhedsmæssige egenskaber
- vejlede kunder om produkternes indhold af allergener samt, hvordan butikens produkter komplementerer andre fødevarer ("foodpairing")
- Anvende grundlæggende kendskab til råvarer og produkternes fremstillingsproces i kundedialogen

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 128,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 846,70

> **Tilmelding**

