

Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

Kort fortalt

Du kan efter kurset udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed. Til dette kan du formidle produktets historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi. På den måde kan du skabe en god købsoplevelse og bidrage til mersalg.

Fag: Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

> **Fagnummer:**
45253

> **Varighed**
1 dag

> **AMU-pris:**
DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 846,70

Målgruppe: 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 før deltagelse i dette kursus gennemfører kurset „Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor“

Beskrivelse: Du kan efter kurset:

- Udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed
- Formidle produktet historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi
- Skabe gode købsoplevelser og dermed bidrage til mersalg

> **Kontakt**
Skive college

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

Uden for målgruppe:
DKK 846,70

> **Tilmelding**

