

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.

Hold

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

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 i Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor i

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**

