

# Konceptudvikling for bageri og konditori

## Kort fortalt

Efter kurset kan du deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment. Du kan beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder. Du kan tilpasse sortiment og indretning ud fra en forståelse for trends.

## Fag: Konceptudvikling for bageri og konditori

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>45527     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte samt medarbejdere med lignende kompetencer, der beskæftiger sig med fx planlægning, produktion og salg i bageri/konditori.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment (fx Conveniencefood, åbent bageri/fysisk indretning, håndskrevne skilte osv.)
- Beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder
- Inddrage forståelse for trends i samfundet under tilpasning af sortiment og indretning herefter (sundhed, verdensmål mm.)

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

