

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.

Hold

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

Fag: Konceptudvikling for bageri og konditori

> Fagnummer: 45527	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 256,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.463,40

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.)

> **Kontakt**
Skive college

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

