

# Sortimentsudvikling i bagerier

## Kort fortalt

Deltageren kan udvikle og planlægge et sortiment inden for brød, kager, desserter og fastfood i et bageri i forhold til højtider, anledning og kalenderår. Deltageren kan innovativt udvikle og justere sortimentet i en bagerbutik ud fra trends og kundegrundlag i overensstemmelse med bageriets profil.

## Hold

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

## Fag: Sortimentsudvikling i bagerier

<b>Fagnummer:</b> 47401	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglært) beskæftiget med fremstilling og sortimentsudvikling af brød, kager, desserter og fastfood.

**Beskrivelse:** Deltageren kan innovativt udvikle nye produkter til et sortiment inden for brød, kager, desserter og fastfood. Deltageren kan udvikle og planlægge et sortiment i et bageri for kalenderåret i forhold til højtider, anledning og sæson. Deltageren kan planlægge og justere sortimentet i en bagerbutik ud fra trends og kundegrundlag i overensstemmelse med bageriets profil.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

