

Konceptudvikling for gourmetslagtere

Kort fortalt

Deltageren kan analysere en detailslagtervirksomhed og anvende givne redskaber til udvikling af dens koncept. Ud fra en forståelse for kunders ønsker og behov kan deltageren tilpasse og udvikle koncept og sortiment i en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan endvidere sætte rammerne for slagterbutikkens drift, så der opleves en sammenhæng mellem konceptet og det daglige salgsarbejde.

Fag: Konceptudvikling for gourmetslagtere

> **Fagnummer:**
49397

> **Varighed**
4 dage

> **AMU-pris:**
DKK 504,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.866,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget inden for detailslagterområdet i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt.

Beskrivelse: Deltageren kan analysere en detailslagtervirksomhed og anvende givne redskaber til udvikling af dens koncept. Deltageren kan ud fra en forståelse for kunders ønsker og behov samt købemønstre tilpasse og udvikle koncept og sortiment i en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan med udgangspunkt i det fastlagte koncept sætte rammerne for slagterbutikkens drift, så der opleves en sammenhæng mellem konceptet og det daglige salgsarbejde.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 504,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.866,20

> **Tilmelding**

