

# Convenience food i bagerier/konditorier

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår. Du kan fremstille, emballere, deklare, opbevare og prisfastsætte convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarerlovgivning. Du kan desuden anvende viden om bæredygtighed, anvendelse af smag på en systematisk måde og minimering af madspild.

## Fag: Convenience food i bagerier/konditorier

<b>Fagnummer:</b> 48708	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker inspiration og færdigheder til at udvikle convenience- og fastfoodprodukter.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår (sæson/højtider)
- Fremstille, emballere, deklare, opbevare og prisfastsætte et eller flere convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarerlovgivning (fx sandwiches, smørrebrød, to-go produkter og lignende). I den forbindelse kan du anvende viden om bæredygtighed og minimering af madspild.
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udvikling af convenience food

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.387,45

## Tilmelding

