

Kundevejledning i specialbestillinger

Kort fortalt

Efter kurset kan du rådgive i forbindelse med allergener, smag, indhold, farver, opbevaring/hygiejne, servering og portionering. Du vil desuden kunne forklare om produktionsmetoders muligheder og begrænsninger i forbindelse med kvalitet og pris på specialbestillinger. På baggrund af det kan du anvende billeder af produkter formulere opslag til at optimere salg via sociale medier.

Fag: Kundevejledning i specialbestillinger

> Fagnummer: 48710	> Varighed 1 dag
> AMU-pris: DKK 126,00	> Uden for målgruppe: DKK 838,05

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt salgspersonale som beskæftiger sig med salg og rådgivning i bagerier/konditorier eller lignende.

Beskrivelse: Du kan efter kurset:

- Rådgive i forbindelse med allergener, smag, indhold, farver, opbevaring/hygiejne, servering og portionering.
- Forklare om produktionsmetoders muligheder og begrænsninger i forbindelse med kvalitet og pris på specialbestillinger
- Anvende billeder af produkter og formulere opslag til at optimere salg via sociale medier

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
 DKK 126,00

Uden for målgruppe:
 DKK 838,05

> **Tilmelding**

