

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.

Hold

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

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

