

Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

Kort fortalt

Du kan efter kurset udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed. Til dette kan du formidle produktets historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi. På den måde kan du skabe en god købsoplevelse og bidrage til mersalg.

Fag: Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

> **Fagnummer:**
 45253

> **Varighed**
 1 dag

> **AMU-pris:**
 DKK 134,00

> **Uden for målgruppe:**
 DKK 884,80

Målgruppe: Målgruppe: Kurset retter sig mod ufaglærte, som er beskæftiget med eller ønsker at beskæftige sig med grundlæggende salg i bagerier og konditorier. Det anbefales, at du før deltagelse i dette kursus gennemfører kurset *;* Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor*;*

Beskrivelse: Du kan efter kurset:

- Udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed
- Formidle produktet historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi
- Skabe gode købsoplevelser og dermed bidrage til mersalg

> Kursuspris

AMU:
 DKK 134,00

Uden for målgruppe:
 DKK 884,80

> Tilmelding

