

# Konceptudvikling for bageri og konditori

## Kort fortalt

Efter kurset kan du deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment. Du kan beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder. Du kan tilpasse sortiment og indretning ud fra en forståelse for trends.

## Fag: Konceptudvikling for bageri og konditori

> **Fagnummer:**  
45527

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte samt medarbejdere med lignende kompetencer, der beskæftiger sig med fx planlægning, produktion og salg i bageri/konditori.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment (fx Conveniencefood, åbent bageri/fysisk indretning, håndskrevne skilte osv.)
- Beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder
- Inddrage forståelse for trends i samfundet under tilpasning af sortiment og indretning herefter (sundhed, verdensmål mm.)

### > **Kontakt**

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > **Tilmelding**

